PH 930 MST PH 941M
PH 930 MT SKD PH 941MS
PH 940M PH 941 MT SKD
PH 940MS PH 960MST
PH 940MST PH 941MSTB
PH 940 MT SKD PH 941MSTV

La ringraziamo per aver scelto un prodotto Ariston, sicuro e davvero facile da usare. Per conoscerlo, utilizzarlo al meglio e a lungo, le consigliamo di leggere questo manuale. Grazie.

Visto da vicino

A **Bruciatori gas**
B **Griglie di appoggio per recipienti di cottura**
C **Manopole di comando dei bruciatori gas o delle piastre elettriche**
D **Candela di accensione dei bruciatori gas** (presente solo su alcuni modelli)
E **Pulsante di accensione dei bruciatori gas** (presente solo su alcuni modelli)
F **Dispositivo di sicurezza** (presente solo su alcuni modelli) **-** Interviene in caso di spegnimento accidentale della fiamma (trabocco di liquidi, correnti d'aria, ...) bloccando l'erogazione del gas al bruciatore.
G **Piastra elettrica** (presente solo su alcuni modelli)
H **Spia di funzionamento elementi elettrici** (presente solo su alcuni modelli) **-** Nei modelli dotati di piastra elettrica, bistecchiera o vetroceramica e di accensione la spia è incorporata nel pulsante di accensione.
I **Piano cottura Vetroceramica** (presente solo su alcuni modelli)
L **Bistecchiera** (presente solo su alcuni modelli)

ATTENZIONE
La vaschetta raccogli grassi in acciaio inox e la bistecchiera in ghisa, contenute nell'imballo griglie e bruciatori, devono essere posizionate rispettivamente al di sotto e al di sopra della resistenza elettrica che risulta così racchiusa fra le due.

Come utilizzarlo

Su ciascuna manopola è indicata la posizione del bruciatore gas corrispondente o della piastra elettrica (ove presente).

Bruciatori gas
Sono di diverse dimensioni e potenze. Scegliete quello più adatto al diametro del recipiente da utilizzare.
Il bruciatore prescelto può essere regolato dalla manopola corrispondente come segue:

- • Spento
- 🔥 Massimo
- 🔥 Minimo

Per accendere uno dei bruciatori, avvicinare allo stesso una fiamma o un accenditore, premere a fondo e ruotare la manopola corrispondente in senso antiorario fino alla posizione di massima potenza.
Nei modelli dotati di dispositivo di sicurezza "**F**", è necessario mantenere premuta la manopola per circa 6 secondi finchè non si scalda il dispositivo che mantiene automaticamente accesa la fiamma .
Nei modelli dotati di candela di accensione "**D**", per accendere il bruciatore prescelto, prima premere il pulsante di accensione “**E**”, identificato dal simbolo ☆, poi premere a fondo e ruotare la manopola corrispondente in senso antiorario fino alla posizione di massima potenza.
Alcuni modelli sono dotati di accensione integrata all’interno della manopola, in questo caso è presente la candela di accensione “**D**” ma non il pulsante “**E**” (il simbolo ☆ si trova in prossimità di ciascuna manopola).
Per accendere il bruciatore prescelto è sufficiente prima premere a fondo la manopola corrispondente, poi ruotarla in senso antiorario fino alla posizione di massima potenza, tenendola premuta fino alla avvenuta accensione.
Avvertenza: nel caso di una estinzione accidentale delle fiamme del bruciatore, chiudere la manopola di comando e ritentare l’accensione dopo almeno 1 minuto.
Per spegnere il bruciatore occorre ruotare la manopola in senso orario fino all’arresto (corrispondente di nuovo al simbolo “•”).

Piastre elettriche (Presenti solo su alcuni modelli)
Possono essere di vari diametri e potenze diverse: "normali" o "rapide", quest' ultime si riconoscono dalle altre per la presenza di un bollo rosso al centro.
La regolazione può essere effettuata ruotando la manopola corrispondente in senso orario o anti-orario su 6 posizioni diverse:

0	Spento
1	Potenza minima
2÷5	Potenze intermedie
6	Potenza massima

Nel capitolo "Consigli pratici per l'uso" sono riportate le corrispondenze fra le posizioni indicate sulle manopole e l'uso per cui la piastra è consigliata.
Per qualsiasi posizione della manopola diversa da quella di spento, si ha l'accensione della spia di funzionamento "**H**".

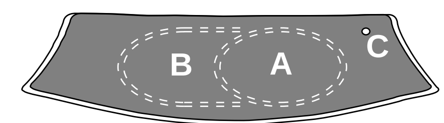
Bistecchiera (Presente solo su alcuni modelli)
La regolazione può essere effettuata ruotando la manopola corrispondente in senso orario o anti-orario su 12 posizioni diverse:

0	Spento
1	Potenza minima
2÷11	Potenze intermedie
12	Potenza massima

Per qualsiasi posizione della manopola diversa da quella di spento, si ha l'accensione della spia di funzionamento "**H**".

Vetroceramica (Presente solo su alcuni modelli)
Questa zona di cottura è dotata di due elementi riscaldanti radianti, posizionati al di sotto del vetro. È possibile accendere solamente l'elemento circolare "**A**" o, per avere a disposizione una zona di cottura più grande, entrambi gli elementi **"A"** e **"B"**. Per inserire la zona di cottura circolare **"A"** è sufficiente ruotare la manopola in senso orario posizionandola in una delle 12 posizioni di regolazione disponibili. Per inserire anche la zona di cottura **"B"** portarsi nella posizione 12 ed effettuare uno scatto fino alla posizione ◐, procedere quindi alla regolazione ruotando la manopola in senso antiorario fino a raggiungere uno dei 12 livelli di potenza desiderato.
La grafica disegnata individua la zona riscaldante, questa diventa rossa una volta accesa.

A. zona di cottura circolare;
B. zona di cottura estensibile;
C. spia di calore residuo: indica che la zona cottura è ad una temperatura superiore a 60°C, anche dopo che l’elemento riscaldante è stato spento.



Per qualsiasi posizione della manopola diversa da quella di spento, si ha l'accensione della spia di funzionamento "**H**".

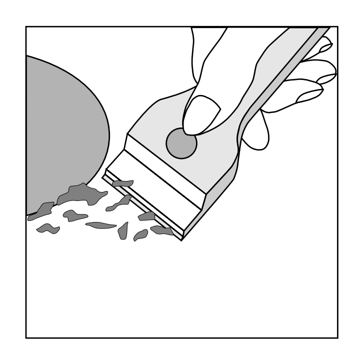
Come tenerlo in forma

Prima di ogni operazione disconnettere l'apparecchio dall' alimentazione elettrica.
Per una lunga durata del piano è indispensabile eseguire frequentemente una accurata pulizia generale, tenendo presente che:

- le parti smaltate ed il coperchio in vetro, se presenti, vanno lavati con acqua tiepida senza usare polveri abrasive e sostanze corrosive che potrebbero rovinarli;
- gli elementi mobili dei bruciatori vanno lavati frequentemente con acqua calda e detersivo avendo cura di eliminare le eventuali incrostazioni;
- nei piani dotati di accensione automatica occorre procedere frequentemente ad una accurata pulizia della parte terminale dei dispositivi di accensione istantanea elettronica e verificare che i fori di uscita del gas non siano ostruiti;
- le piastre elettriche si puliscono con uno strofinaccio umido e si ungono con un pò d’olio quando sono ancora tiepide;

- l’acciaio inox può rimanere macchiato se a contatto per lungo tempo con acqua fortemente calcarea o con detergenti aggressivi (contenenti fosforo). Si consiglia di sciacquare abbondantemente ed asciugare dopo la pulizia. E’ inoltre opportuno asciugare eventuali trabocchi d’acqua;
- prima di iniziare a cucinare, la superficie del piano deve essere pulita usando un panno umido per rimuovere polvere o residui di cibi cotti precedentemente. La superficie del piano dovrà essere pulita regolarmente con una soluzione di acqua tiepida e detergente non abrasivo. Periodicamente sarà necessario usare dei prodotti specifici per la pulizia dei piani di cottura in vetroceramica. Dapprima togliere dal piano di cottura tutti i resti di vivande e spruzzi di grasso con un raschietto per la pulizia per esempio CERA Quick® (non in dotazione) (Fig. A).

  Pulire il piano di cottura quando è tiepido; utilizzare un prodotto di pulizia adatto e carta da cucina, strofinare con un panno umido ed asciugare. Fogli di alluminio, oggetti in plastica o materiale sintetico, che si siano accidentalmente liquefatti, come pure lo zucchero o vivande ad alto contenuto zuccherino vanno eliminati **immediatamente** dalla zona di cottura ancora calda con un raschietto. Prodotti di pulizia specifici formano uno strato superficiale trasparente repellente allo sporco. Questo protegge anche la superficie da eventuali danni causati da vivande ad alto contenuto zuccherino. In nessun caso utilizzare spugne o prodotti abrasivi, anche detersivi chimicamente aggressivi come gli spray da forno o prodotti smacchianti vanno evitati (Fig. B);



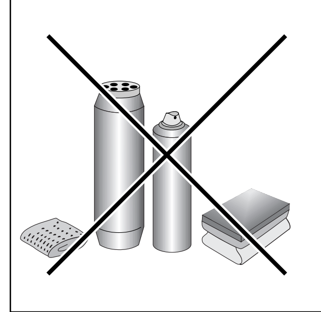
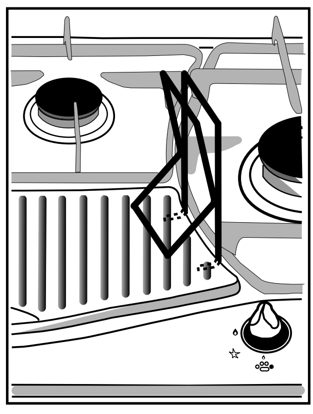


Fig. A Fig. B

- è consigliabile procedere alla pulizia della bistecchiera quando quest'ultima è ancora calda servendosi delle apposite maniglie in dotazione per trasportarla dal piano cottura al lavello. Per rimuovere la vaschetta sottostante la bistecchiera, è bene attendere che la resistenza si sia raffreddata (indicativamente, dopo 15 minuti).



Ingrassaggio dei rubinetti

Con il tempo può verificarsi il caso di un rubinetto che si blocchi o presenti difficoltà nella rotazione, pertanto sarà necessario provvedere alla pulizia interna e alla sostituzione del grasso.

N.B.: Questa operazione deve essere effettuata da un tecnico autorizzato dal costruttore.

Consigli d'uso

Consigli pratici per l’uso dei bruciatori

Al fine di ottenere il massimo rendimento è utile ricordare quanto segue:

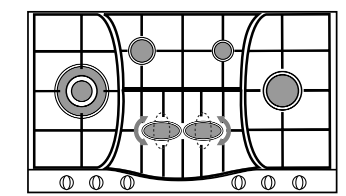
- utilizzare recipienti adeguati a ciascun bruciatore (vedere tabella) al fine di evitare che le fiamme fuoriescano dal fondo dei recipienti.
- utilizzare sempre recipienti a fondo piatto e con coperchio.
- al momento dell’ebollizione ruotare la manopola fino alla posizione di minimo.

Bruciatore	ø Diametro Recipienti (cm)
Rapido (R)	22 – 24
Rapido Ridotto (RR)	22 - 24
Semi Rapido (S)	16 – 20
Ausiliario (A)	10 – 14
Semi-Pesciera (SP)	16 - 20
Tripla Corona (TC)	24 - 26

Per identificare il tipo di bruciatore fate riferimento ai disegni presenti nel paragrafo "Caratteristiche dei bruciatori ed ugelli".

Consigli pratici per l'uso dei bruciatori centrali "Semi-Pesciera"

L'utilizzo dei due bruciatori centrali "Semi-Pesciera" di forma elittica, ruotabili di 90°, dà al piano una maggiore flessibilità di impiego.



Per ruotare di 90° i bruciatori "Semi-Pesciera" è necessario procedere come segue:

- Assicurarsi che i bruciatori siano freddi.
- Sollevare completamente il bruciatore dalla sua sede.
- Rimetterlo nella sua sede nella posizione desiderata.
- Assicurarsi che i bruciatori risultino posizionati correttamente.

In particolare, i due bruciatori centrali, possono essere utilizzati insieme o separatamente con pentole di diverse forme e dimensioni come segue:

- Bruciatore doppio come "Pesciera" per recipienti ovali (Fig. A).
- Bruciatore doppio per bistecchiere o recipienti rettangolari o quadrati di dimensioni minime 28x28 cm (Fig. B)
- Bruciatore doppio per recipienti di grandi dimensioni (diametro 26-28 cm) (Fig. C).
- Bruciatore singolo per recipienti di media dimensione (diametro 16-20 cm) (Fig. D).

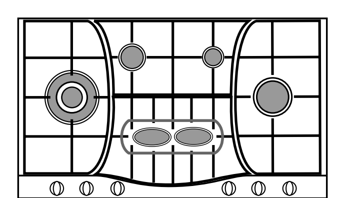
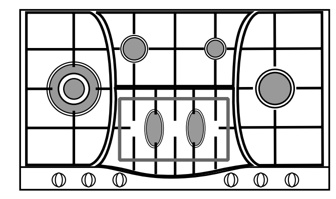


Fig. A



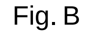


Fig. B

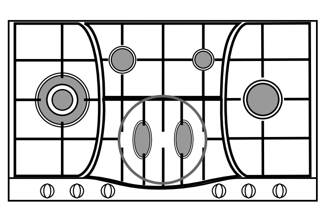


Fig. C

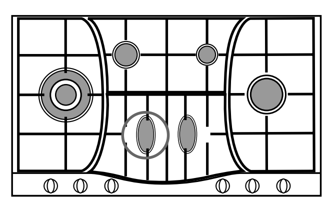


Fig. D

Consigli pratici per l'uso delle piastre elettriche

Per evitare dispersioni di calore e danni alla piastra è bene usare recipienti con fondo piano e di diametro non inferiore a quello della piastra.

Pos.	Piastra normale o rapida
0	Spento
1	Cottura di verdure, pesci
2	Cottura di patate (a vapore) minestre, ceci, fagioli
3	Proseguimento di cottura di grandi quantità di cibi, minestroni
4	Arrostire (medio)
5	Arrostire (forte)
6	Rosolare o raggiungere bollitura in poco tempo

Consigli pratici per l'uso della bistecchiera

Effettuare il preriscaldamento con la manopola in posizione 12. Le posizioni 1-8 sono consigliate per riscaldare cibi già cotti o per mantenerli in caldo dopo la cottura. La cottura di verdure in genere, può causare macchie difficili da asportare.

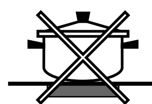
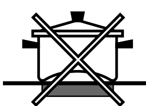
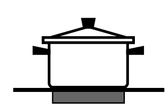
Cibo	Peso (Kg)	Posizione Manopola	Preriscaldamento (min.)	Tempo Cottura (min.)
Bistecche di maiale	0,5	12	5	15
		10		20
Bistecche di manzo	0,6	12	5	10
Salsicce	0,45	10	5	20
Spiedini di carne	0,4	12	5	14
Hamburger	0,4	10	5	15
Toast	N° 3	11	5	2
Pane	3 fette	11	5	3
Melanzane	3 fette	12	5	5 – 7
Pomodori arrosto	N°4	12	5	10 – 15

Consigli pratici per l'uso del vetroceramica

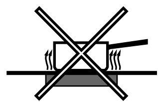
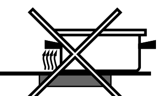
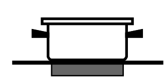
Pos.	Piastra radiante
0	Spento
1	Per sciogilere burro, cioccolata
2	Per riscaldare liquidi
3	
4	Per creme e salse
5	
6	Per cuocere alla temperatura di ebollizione
7	
8	Per arrosti
9	
10	Per grandi lessi
11	
12	Per Friggere
●●	Inserimento di entrambe le zone di cottura

Al fine di ottenere il massimo rendimento è utile ricordare quanto segue:

- Sul piano in vetroceramica possono essere utilizzati tutti i tipi di casseruole. L'importante è che il fondo sia perfettamente piano; casseruole con fondo più spesso consentono una migliore distribuzione del calore.

- Adoperare pentole di diametro sufficiente a coprire completamente la zona di cottura, in modo da garantire l'utilizzazione di tutto il calore disponibile.

- Accertatevi che la base delle pentole sia sempre asciutta e pulita, per garantire un buon contatto ed una lunga durata del piano e delle pentole stesse.
- Non adoperare le stesse stoviglie utilizzate per bruciatori a gas. La concentrazione del calore sui bruciatori a gas è tale che può deformare il fondo della pentola, e pertanto non si otterrà mai il risultato desiderato adoperandola poi sul piano cottura in Vetroceramica.

Avvertenza: la colla utilizzata per la sigillatura del vetro può lasciare delle tracce di grasso. Vi consigliamo di eliminarle prima dell'uso dell'apparecchio, con un prodotto per pulizia non abrasivo. Durante le prime ore di utilizzazione, si può avvertire un odore di gomma, che sparirà rapidamente.

C'è qualche problema?

Può accadere che il piano non funzioni o non funzioni bene. Prima di chiamare l'assistenza, vediamo che cosa si può fare.
Innanzi tutto verificare che non ci siano interruzioni nelle reti di alimentazione gas ed elettrica, ed in particolare i rubinetti gas a monte del piano siano aperti.

Il bruciatore non si accende o la fiamma non è uniforme
Avete controllato se:
- Sono ostruiti i fori di uscita del gas del bruciatore.
- Sono montate correttamente tutte le parti mobili che compongono il bruciatore.
- Ci sono correnti d'aria nelle vicinanze del piano.

La fiamma non rimane accesa nelle versioni con sicurezza
Avete controllato se:
- Non avete premuto a fondo la manopola.
- Non avete mantenuto premuta a fondo la manopola per un tempo sufficiente ad attivare il dispositivo di sicurezza.
- Sono ostruiti i fori di fuoriuscita del gas in corrispondenza del dispositivo di sicurezza.

Il bruciatore in posizione di minimo non rimane acceso
Avete controllato se:
- Sono ostruiti i fori di fuoriuscita del gas.
- Ci sono correnti d'aria nelle vicinanze del piano.
- La regolazione del minimo non è corretta (Vedi paragrafo "Regolazione minimi").

I recipienti sono instabili
Avete controllato se:
- Il fondo del recipiente è perfettamente piano.
- Il recipiente è centrato sul bruciatore o sulla piastra elettrica.
- Le griglie sono state invertite.

Se, nonostante tutti i controlli, il piano non funziona e l'inconveniente da voi rilevato persiste, chiamate il Centro Assistenza Tecnica Merloni Elettrodomestici più vicino, comunicando queste informazioni:
- Il tipo di guasto.
- La sigla del modello (Mod. ...) riportata sul certificato di garanzia.
Non ricorrete mai a tecnici non autorizzati e rifiutate sempre l'installazione di pezzi di ricambio non originali.

La sicurezza una buona abitudine

Per garantire l’efficienza e la sicurezza di questo elettrodomestico:
- **rivolgetevi esclusivamente a centri di assistenza tecnica autorizzati**
- **richiedete sempre l’utilizzo di parti di ricambio originali**

- Questo libretto riguarda un piano di cottura da incasso di classe3.
- L'apparecchio è concepito per uso non professionale nelle abitazioni e le sue caratteristiche non vanno modificate.
- Le istruzioni sono valide solo per i paesi di destinazione i cui simboli figurano sul libretto e sulla targa matricola.
- La sicurezza elettrica di questo apparecchio è assicurata soltanto quando lo stesso è correttamente collegato ad un efficiente impianto di messa a terra come previsto dalle vigenti norme di sicurezza.

Trattandosi di fonti di pericolo, evitare che bambini e incapaci abbiano contatti con:
- i comandi e l'apparecchio in genere;
- gli imballaggi (sacchetti, polistirolo, chiodi ecc.);
- l'apparecchio, durante e subito dopo il funzionamento, visto il surriscaldamento;
- la zona di cottura vetroceramica (se presente), durante e subito dopo il funzionamento, visto che rimane calda per almeno mezz'ora dopo lo spegnimento;
- l'apparecchio inutilizzato (in questo caso vanno rese innocue le parti che potrebbero essere pericolose).

Vanno evitate le seguenti operazioni:
- toccare l'apparecchio con parti del corpo umide;
- l'uso quando si è a piedi nudi;
- tirare l'apparecchio o il cavo di alimentazione per staccarli dalla presa di corrente;
- operazioni improprie e pericolose;
- ostruire le aperture di ventilazione o smaltimento calore;
- che il cavo di alimentazione di piccoli elettrodomestici finisca su parti calde dell'apparecchio;
- l'esposizione ad agenti atmosferici (pioggia, sole);
- l'utilizzo di liquidi infiammabili nei pressi;
- l'impiego di adattatori, prese multiple e/o prolunghe;
- l'impiego di pentole instabili o deformate;
- lasciare accese le piastre elettriche (o zona di cottura vetroceramica) senza pentole;
- utilizzare la zona vetroceramica (se presente) come piano d'appoggio;
- accendere la zona di cottura vetroceramica (se presente) se ci sono fogli di alluminio o materiali plastici sul piano;
- colpire la zona di cottura vetroceramica (se presente) con oggetti appuntiti;
- chiudere il coperchio in vetro (se presente) con i bruciatori gas o le piastre elettriche ancore caldi;
- tentativi di installazione o riparazione senza l'intervento di personale qualificato.

Occorre assolutamente rivolgersi a personale qualificato nei seguenti casi:
- installazione (secondo le istruzioni del costruttore);
- quando si hanno dubbi sul funzionamento;
- sostituzione della presa in caso di incompatibilità con la spina dell'apparecchio.

Occorre rivolgersi a centri di assistenza autorizzati dal costruttore nei seguenti casi:
- in caso di dubbio sull'integrità dell'apparecchio dopo aver tolto l'imballaggio;
- danneggiamento o sostituzione del cavo di alimentazione;
- in caso di guasto o cattivo funzionamento, richiedendo i ricambi originali;
- in caso di rottura della superficie vetroceramica.

È opportuno effettuare le seguenti operazioni:
- solo la cottura dei cibi evitando altre operazioni;
- verificare l'integrità dopo aver tolto l'imballaggio;
- disconnettere l'apparecchio dalla rete di alimentazione elettrica in caso di cattivo funzionamento e prima di qualsiasi operazione di pulizia o manutenzione;
- quando inutilizzato, disinserire l'apparecchio dalla rete elettrica e chiudere il rubinetto del gas (se previsto);
- disconnettere l'apparecchio dalla rete di alimentazione elettrica in caso di rottura della zona vetroceramica;
- controllare sempre che le manopole siano nella posizione “•”/”o” quando l'apparecchio non è utilizzato;
- tagliare il cavo di alimentazione dopo averlo disconnesso dalla rete elettrica quando si decide di non utilizzare più l'apparecchio.

- Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni derivanti da: errata installazione, usi impropri, erronei ed irragionevoli.



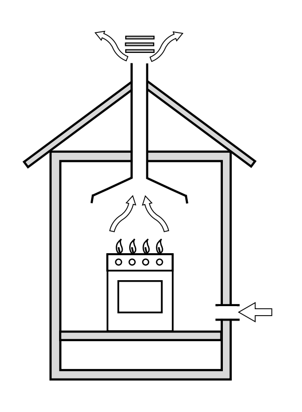
Le istruzioni che seguono sono rivolte all'installatore qualificato affinchè compia le operazioni di installazione regolazione e manutenzione tecnica nel modo più corretto e secondo le norme in vigore.

Importante: qualsiasi intervento di regolazione, manutenzione etc. deve essere eseguito con il piano elettricamente disinserito.

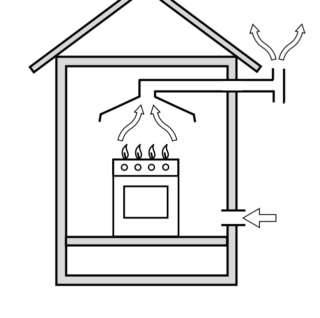
Posizionamento

Importante: questo apparecchio può essere installato e funzionare solo in locali permanentemente ventilati secondo le prescrizioni delle Norme UNI-CIG 7129 e 7131 in vigore. Debbono essere osservati i seguenti requisiti:

a) Il locale deve prevedere un sistema di scarico all'esterno dei fumi della combustione, realizzato tramite una cappa o tramite un elettroventilatore che entri automaticamente in funzione ogni volta che si accende l'apparecchio.

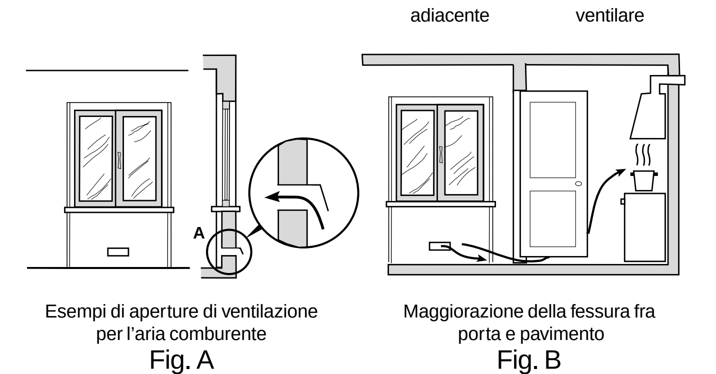


In camino o in canna fumaria ramificata
(riservata agli apparecchi di cottura)



Direttamente all'esterno

b) Il locale deve prevedere un sistema che consenta l'afflusso dell'aria necessaria alla regolare combustione. La portata di aria necessaria alla combustione non deve essere inferiore a 2 m^3/h per kW di potenza installata. Il sistema può essere realizzato prelevando direttamente l'aria dall'esterno dell'edificio tramite un condotto di almeno 100 cm^2 di sezione utile e tale che non possa essere accidentalmente ostruito. Per gli apparecchi privi sul piano di lavoro, del dispositivo di sicurezza per assenza di fiamma, le aperture di ventilazione debbono essere maggiorate nella misura del 100%, con un minimo di 200cm^2 (Fig. A). Ovvero, in maniera indiretta da locali adiacenti, dotati di un condotto di ventilazione con l'esterno come sopra descritto, e che non siano parti comuni dell'immobile, o ambienti con pericolo di incendio, o camere da letto (Fig. B).



Esempi di aperture di ventilazione per l'aria comburente
Fig. A

Maggiorazione della fessura fra porta e pavimento
Fig. B

c) Un utilizzo intensivo e prolungato dell'apparecchio può necessitare di una aerazione supplementare per esempio l'apertura di una finestra o una aerazione più efficace aumentando la potenza di spirazione meccanica se essa esiste.

d) I gas di petrolio liquefatti, più pesanti dell'aria, ristagnano verso il basso. Quindi i locali contenenti bidoni di GPL debbono prevedere delle aperture verso l'esterno così da permettere l'evacuazione dal basso delle eventuali fughe di gas. Pertanto i bidoni di GPL, siano essi vuoti o parzialmente pieni, non debbono essere installati o depositati in locali o vani a livello più basso del suolo (cantinati, ecc.). É opportuno tenere nel locale solo il bidone in utilizzo, collocato in modo da non essere soggetto all'azione diretta di sorgenti di calore (forni, camini, stufe, ecc.) capaci di portarlo a temperature superiori ai 50°C.

Installazione dei piani da incasso

I piani a gas e misti sono predisposti con grado di protezione contro i riscaldamenti eccessivi di tipo X, è pertanto possibile l'installazione a fianco di mobili la cui altezza non superi quella del piano di lavoro. Per una corretta installazione del piano di cottura vanno osservate le seguenti precauzioni:

a) I mobili situati a fianco, la cui altezza superi quella del piano di lavoro, debbono essere situati ad almeno 110 mm. dal bordo del piano stesso.

b) Le cappe debbono essere installate secondo i requisiti richiesti nei libretti istruzioni delle cappe stesse, comunque ad una distanza minima di 650 mm.

c) Posizionare i pensili adiacenti alla cappa ad un'altezza minima dal top di 420 mm (Fig. C).

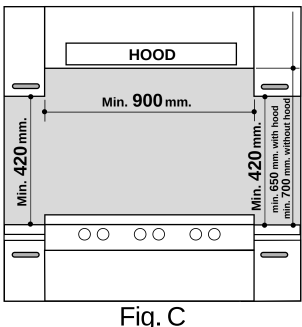


Fig. C

d) Allorchè il piano di cottura venga installato sotto un pensile, quest'ultimo dovrà mantenere una distanza minima dal top pari a 700 mm (millimetri) come da Fig. C.

e) Il vano del mobile dovrà avere le dimensioni indicate nella Fig. D. Sono previsti dei ganci di fissaggio che consentono di fissare il piano su top da 20 a 40 mm. di spessore. Per un buon fissaggio del piano è consigliabile usare tutti i ganci a disposizione.

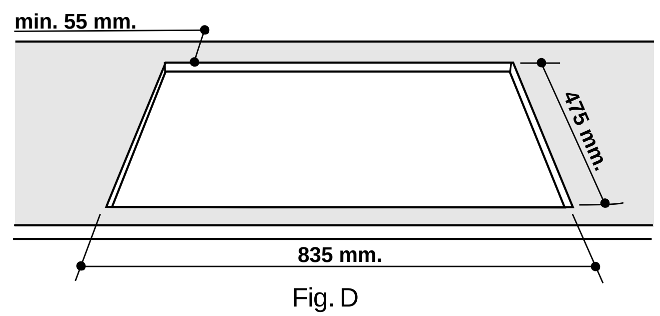
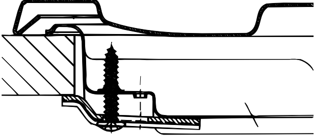
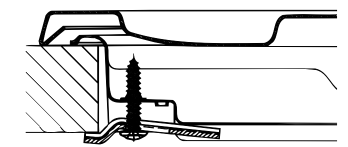


Fig. D

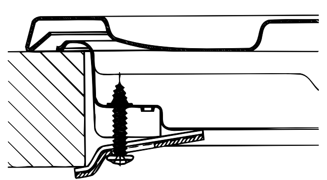
Schema di fissaggio dei ganci




Posizione gancio per top **H=20mm**

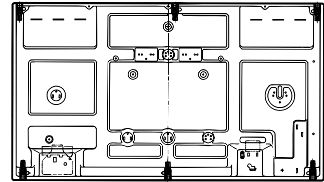


Posizione gancio per top **H=30mm**



Posizione gancio per top **H=40mm**

Avanti

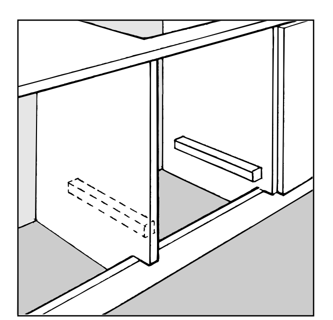


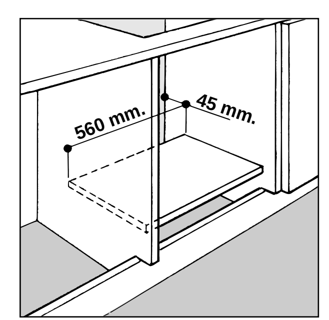
Dietro

N.B: Usare i ganci contenuti nella "confezione accessori"

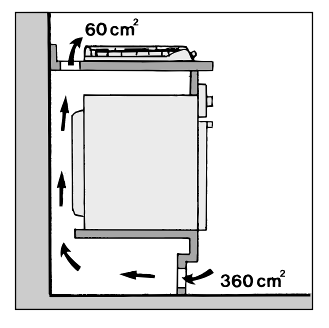
f) Nel caso in cui il piano non sia installato su di un forno incasso, è necessario inserire un pannello di legno come isolamento. Esso dovrà essere posizionato ad una distanza minima di 20 mm. dalla parte inferiore del piano stesso.

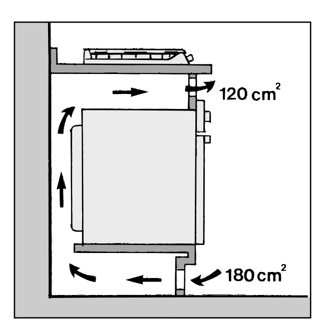
Nota: Nel caso in cui il piano sia installato su di un forno incasso, è preferibile installare il forno in modo che appoggi su due listelli in legno; nel caso in cui sia presente un piano continuo di appoggio questo deve avere un'apertura posteriore di almeno 45 x 560 mm.





Nel caso di installazione sopra un forno da incasso senza ventilazione forzata di raffreddamento, per consentire un'adeguata areazione all'interno del mobile vanno garantite delle prese d'aria di ingresso e di uscita. Possibili esempi di montaggio sono illustrati nelle figure sottostanti.





Collegamento gas

Il collegamento dell'apparecchio alla tubazione o alla bombola del gas dovrà essere effettuato come prescritto dalle Norme UNI-CIG 7129 e 7131, solo dopo essersi accertati che esso è regolato per il tipo di gas con cui sarà alimentato. In caso contrario eseguire le operazioni indicate al paragrafo "Adattamento ai diversi tipi di gas". Nel caso di alimentazione con gas liquido, da bombola, utilizzare regolatori di pressione conformi alle Norme UNI-CIG 7432. **Importante:** per un sicuro funzionamento, per un adeguato uso dell'energia e maggiore durata dell'apparecchiatura, assicurarsi che la pressione di alimentazione rispetti i valori indicati nella tabella 1 "Caratteristiche dei bruciatori ed ugelli".

Allaccio con tubo rigido (rame o acciaio)

L'allaccio all'impianto gas deve essere effettuato in modo da non provocare sollecitazioni di alcun genere all'apparecchio. Sulla rampa di alimentazione dell'apparecchio è presente un raccordo a "**L**" orientabile, la cui tenuta è assicurata da una guarnizione. Nel caso risulti necessario ruotare il raccordo sostituire tassativamente la guarnizione di tenuta (in dotazione con l'apparecchio). Il raccordo di entrata del gas all'apparecchio è filettato 1/2 gas maschio cilindrico.

Allaccio con tubo flessibile in acciaio inossidabile a parete continua con attacchi filettati

Il raccordo di entrata del gas all'apparecchio è filettato 1/2 gas maschio cilindrico. Utilizzare esclusivamente tubi conformi alla Norma UNI-CIG 9891 e guarnizioni di tenuta conformi alla UNI-CIG 9264. La messa in opera di tali tubi deve essere effettuata in modo che la loro lunghezza, in condizioni di massima estensione, non sia maggiore di 2000 mm. Ad allacciamento avvenuto assicurarsi che il tubo metallico flessibile non venga a contatto con parti mobili o schiacciato.

Controllo tenuta

Ad installazione ultimata controllare la perfetta tenuta di tutti i raccordi utilizzando una soluzione saponosa e mai una fiamma.

Collegamento elettrico

I piani dotati di cavo di alimentazione tripolare, sono predisposti per il funzionamento con corrente alternata alla tensione e frequenza di alimentazione indicate sulla targhetta caratteristiche (posta sulla parte inferiore del piano). Il conduttore di terra del cavo è contraddistinto dai colori giallo-verde. Nel caso di installazione sopra un forno da incasso l'allaccio elettrico del piano e quello del forno deve essere realizzato separatamente, sia per ragioni di sicurezza elettrica che per facilitare l'eventuale estraibilità del forno.

Allacciamento del cavo di alimentazione alla rete

Montare sul cavo una spina normalizzata per il carico indicato sulla targhetta caratteristiche, nel caso di collegamento diretto alla rete è necessario interporre tra l'apparecchio e la rete un interruttore omnipolare con apertura minima fra i contatti di 3 mm. dimensionato al carico e rispondente alle norme in vigore (il filo di terra non deve essere interrotto dall'interruttore). Il cavo di alimentazione deve essere posizionato in modo che non raggiunga in nessun punto una temperatura superiore di 50°C a quella ambiente.

Prima di effettuare l'allacciamento accertarsi che:

- la valvola limitatrice e l'impianto domestico possano sopportare il carico dell'apparecchiatura (vedi targhetta caratteristiche);
- l'impianto di alimentazione sia munito di efficace collegamento a terra secondo le norme e le disposizioni di legge;

- la presa o l’interruttore omnipolare siano facilmente raggiungibili con il piano installato.

N.B: non utilizzare riduzioni, adattatori o derivatori in quanto essi potrebbero provocare riscaldamenti o bruciature.

Adattamento ai diversi tipi di gas

Per adattare il piano ad un tipo di gas diverso da quello per il quale esso è predisposto (indicato sulla etichetta fissata nella parte inferiore del piano o sull'imballo), occorre sostituire gli ugelli dei bruciatori effettuando le seguenti operazioni:

- togliere le griglie del piano e sfilare i bruciatori dalle loro sedi.
- svitare gli ugelli, servendosi di una chiave a tubo da 7mm. e sostituirli con quelli adatti al nuovo tipo di gas (vedi tabella 1 “Caratteristiche dei bruciatori ed ugelli”).
- rimontare le parti eseguendo all’inverso le operazioni.
- al termine dell’operazione, sostituite la vecchia etichetta taratura con quella corrispondente al nuovo gas d’utilizzo, reperibile presso i Nostri Centri Assistenza Tecnica.

Qualora la pressione del gas utilizzato sia diversa (o variabile) da quella prevista, è necessario installare, sulla tubazione di ingresso, un appropriato regolatore di pressione, secondo UNI-CIG 7430 (regolatori per gas canalizzati).

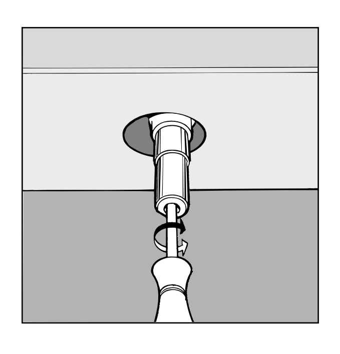
Regolazione aria primaria dei bruciatori

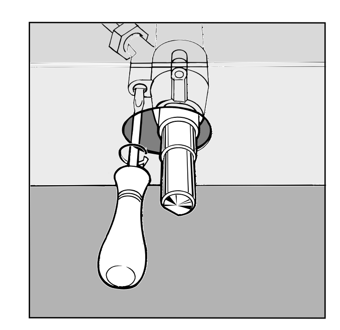
I bruciatori non necessitano di nessuna regolazione dell’aria primaria.

Regolazione minimi

- portare il rubinetto sulla posizione di minimo;
- togliere la manopola ed agire sulla vite di regolazione posta all’interno o di fianco all’astina del rubinetto fino ad ottenere una piccola fiamma regolare.

N.B.: nel caso dei gas liquidi, la vite di regolazione dovrà essere avvitata a fondo.





- verificare che ruotando rapidamente la manopola dalla posizione di massimo a quella di minimo non si abbiano spegnimenti dei bruciatori.
- negli apparecchi provvisti del dispositivo di sicurezza (termocoppia), in caso di mancato funzionamento del dispositivo con bruciatori al minimo aumentare la portata dei minimi stessi agendo sulla vite di regolazione.

Effettuata la regolazione, ripristinate i sigilli posti sui by-pass con ceralàcca o materiali equivalenti.

Caratteristiche dei bruciatori ed ugelli

Tabella 1

Bruciatore	Diametro (mm)	Potenza termica kW (p.c.s.*)		Gas liquido: By-pass 1/100 (mm)		Gas liquido: Ugello 1/100	Gas liquido: Portata * g/h		Gas naturale: Ugello 1/100	Gas naturale: Portata * l/h	Gas città: Ugello 1/100	Gas città: Portata * l/h
		Nomin.	Ridot.		(1)	(mm)	***	**	(mm)		(mm)	
Rapido (Grande) (R)	100	3,00	0,7	41	39	86	218	214	116	286	285	680
Rapido Ridotto (RR)	100	2,60	0,7	41	39	80	189	186	110	248	260	592
Semi Rapido (Medio) (S)	75	1,65	0,4	30	28	64	120	118	96	157	185	374
Ausiliario (Piccolo) (A)	55	1,00	0,4	30	28	50	73	71	71	95	145	227
Tripla Corona (TC)	130	3,25	1,3	60	57	91	236	232	133	309	320	737
Semi-Pesciera (SP)	-	1,50	0,4	30	28	60	109	107	95	143	-	-
Pressioni di alimentazione	Nominale (mbar) Minima (mbar) Massima (mbar)			37 ** 25 ** 45 **			28-30 *** 20 *** 35 ***		20 17 25		8 6 15	

* A 15°C e 1013 mbar-gas secco
** Propano P.C.S. = 50,37 MJ/kg
*** Butano P.C.S. = 49,47 MJ/kg
Naturale P.C.S. = 37,78 MJ/m^3
Città P.C.S. = 15,87 MJ/m^3

Attenzione: Conformemente alla Direttiva 90/396/**CEE** l'adattabilità al Gas Città è consentita solo per apparecchi con dispositivo di sicurezza contro le fughe di gas (riferimento **F**).

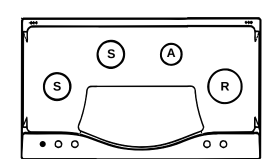
Per la trasformazione a gas Città, richiedere il kit ugelli ad un centro di Assistenza Tecnica Merloni Elettrodomestici. **N.B:** l'adattabilità al gas Città non è comunque consentita per i modelli con bruciatore Semi-Pesciera.

(1) Solo per apparecchi con dispositivo di sicurezza contro le fughe di gas (riferimento **F**).

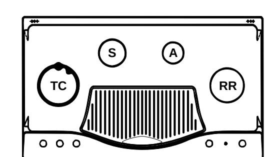
Questa apparecchiatura è conforme alle seguenti Direttive Comunitarie:

- 73/23/**CEE** del 19/02/73 (Bassa Tensione) e successive modificazioni;
- 89/336/**CEE** del 03/05/89 (Compatibilità Elettromagnetica) e successive modificazioni;
- 90/396/**CEE** del 29/06/90 (Gas) e successive modificazioni;
- 93/68/**CEE** del 22/07/93 e successive modificazioni.

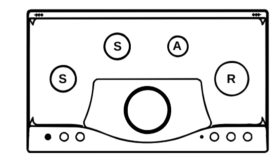
PH 940M / PH 940MS



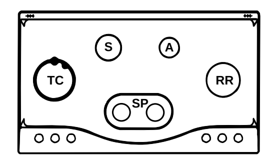
PH 941MSTB



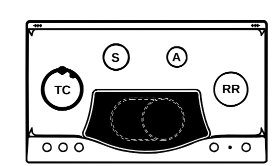
PH 941M / PH 941MS



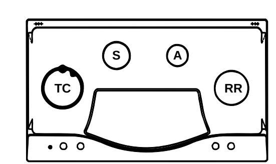
PH 960MST



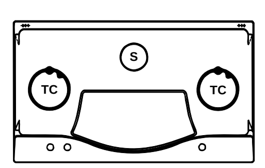
PH 941MSTV



PH 940MST



PH 930...



Congratualtions on choosing an Ariston appliance, which you will find is dependable and easy to use. We recommend that you read this manual for best performance and to extend the life of your appliance. Thank you.

Close-up View

A **Gas Burners**
B **Support Grid for Cookware**
C **Control Knobs for Gas Burners and Electric Hot Plates**
D **Ignitor for Gas Burners** (only on certain models)
E **Ignition Button for Gas Burners** (only on certain models)
F **Safety Device** (only on certain models) **-** Activates if the flame accidentally goes out (spills, drafts, etc.), interrupting the delivery of gas to the burner.
G **Electric Hot Plates** (only on certain models)
H **Indicator Light for Electric Hot Plates** (only on certain models) - On those models equipped with electric hot plates and ignitor, the indicator light is incorporated into the ignition button.one.
I **Ceramic Glass Module** (only on certain models)
L **Cooktop Broiler** (only on certain models)

NOTICE
The stainless steel grease pan and the cast-iron grill, located in the burner and grate packing box, must be installed, respectively, below and above the electric heating element so that the element is enclosed between the two.

How To Use Your Appliance

The position of the corresponding gas burner or electric hot plate (if present) is indicated on each control knob.

Gas Burners
The burners differ in size and power. Choose the most appropriate one for the diameter of the cookware being used.
The burner can be regulated with the corresonding control knob by using one of the following settings:
- Off

High
Low

To turn on one of the burners, place a lighted match or lighter near the burner, press the knob all the way in and turn in the counter-clockwise direction to the "High" setting.
On those models fitted with a safety device (F), the knob must be pressed in for about 6 seconds until the device that keeps the flame lighted warms up.
On those models fitted with an ignitor (D), the "**E**" ignition button, identified by the symbol, must first be pressed and then the corresponding knob pushed all the way in and turned in the counter-clockwise direction to the "High" setting.
Some models are equipped with an ignition switch incorporated into the control knob. If this is the case, the ignitor (**D**) is present, but not the "**E**" switch (the symbol is located near each knob).
To light a burner, simply press the corresponding knob all the way in and then turn it in the counter-clockwise direction to the "High" setting, keeping it pressed in until the burner lights.
Caution: If the burner accidently goes out, turn off the gas with the control knob and try to light it again after waiting at least 1 minute.
To turn off a burner, turn the knob in the clockwise direction until it stops (it should be on the "•" setting).

Electric Hot Plates (only on certain models)
The hot plates vary in diameter and power: "normal" and "fast". The latter can be identified by a red boss in the center of the hot plate itself.
The hot plate can be regulated by turning the corresponding knob in the clockwise or counter-clockwise direction to any one of the 6 different settings:

0 Off
1 Low
2-5 Medium
6 High

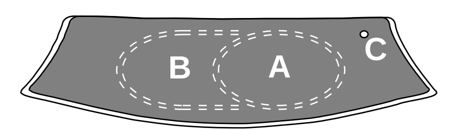
The section entitled, "Practical Cooking Advise", provides information on the recommended settings for various types of food or cooking processes.
When the knob is on any of the settings other than "Off", the "**H**" operating light comes on.

Cooktop Broiler (only on certain models)
The broiler can be regulated by turning the corresponding knob in the clockwise or counter-clockwise direction to any of the 12 possible settings:

0 Off
1 Low
2-11 Medium
12 High

When the knob is on any of the settings other than "Off", the "**H**" operating light comes on.

Ceramic Glass Module (only on certain models)
This cooktop is fitted with dual-ring radiant heating elements located beneath the glass. It is possible to turn on only the circular part of the elemement (identified by the letter "**A**") or the cooking surface can be enlarged by turning on both "**A**" and "**B**". To turn only the circular "**A**" element, simply turn the knob in the clockwise direction to any one of the 12 available settings. To add the "B" section, turn the knob to setting 12 and then click it into the setting. Then proceed by turning the knob in the counter-clockwise direction to one of the 12 settings.
The figure shows the heating zones, which become red when the element is turned on.
A. Circular heating zone;
B. Extended heating zone;
C. Indicator light to show when the cooking zone is above 60°C, even after the heating element has been turned off.



When the knob is on any of the settings other than "Off", the "**H**" operating light comes on.

How to Keep Your Cooktop in Shape

Before cleaning or performing maintenance on your appliance, disconnect it from the electrical power supply.
To extend the life of the cooktop, it is absolutely indispensable that it be cleaned carefully and thoroughly on a frequent basis, keeping in mind the following:
- The enameled parts and the glass top, if present, must be washed with warm water without using abrasive powders or corrosive substances which could ruin them;
- The removable parts of the burners should be washed frequently with warm water and soap, making sure to remove caked-on substances;
- On cooktops with automatic ignition, the end of the electronic ignition device must be cleaned carefully and frequently, making sure that the gas holes are not clogged;
- The electric hobs should be cleaned using a damp cloth and then rubbed with oil while still warm;
- Stainless steel can be stained if it remains in contact

with highly calcareous water or aggressive detergents (containing phosphorous) for an extended period of time. It is recommended that these parts be rinsed thoroughly with water and then dried well. It is also a good idea to clean up any spills;

- Before using the ceramic glass module, the surface must be cleaned, using a damp cloth to remove dust or food residues. The ceramic glass surface should be cleaned regularly with a soultion of warm water and a non-abrasive detergent. Periodically, special products will need to be used to clean the surface. First, remove all food buildup or grease with a cleaning scraper, e.g. CERA (not supplied) (Fig. A).
Clean the cooking surface when it is still warm with a suitable cleaning product and paper towels. Then rub with a damp cloth and dry. Aluminum foil, plastic items, objects made of synthetic material, sugar or foods with a high sugar content that have melted onto the surface must be removed **immediatley** with a scraper while the cooking surface is still hot. Special cleaning products for ceramic glass surfaces form a transparent protective layer which fights diry buildup. This also protects the surface from damage caused by food with a high sugar content. Do not use abrasive sponges or cleaning products under any circumstances. This holds true for chemically aggressive cleaners, like oven sprays and stain removers (Fig. B);

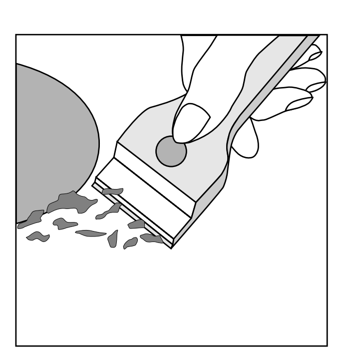


Fig. A

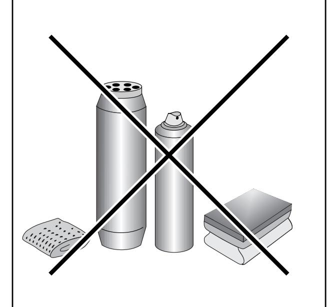
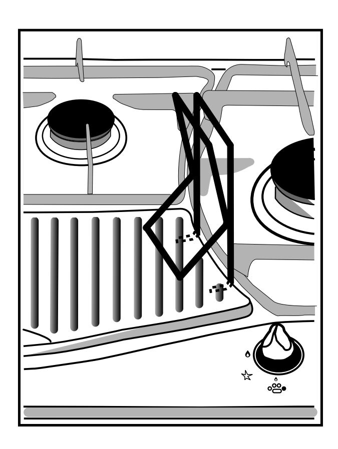


Fig. B

- When cleaning the grill, it is recommeded that you do so while it is still hot, using the handles provided to move it from the cooktop to the sink. To remove the pan beneath the grill, it is a good idea to wait until the heating element has cooled (roughly after 15 minutes).



Greasing the Gas Valves

Over time, the gas valves may stick or become difficult to turn. If this is the case, the must be cleaned on the inside and the regreased.

N.B.: This procedure must be performed by a technician authorized by the manufacturer.

Practical Advice

Practical Advise on Using the Burners

For best performance, follow these general guidelines:

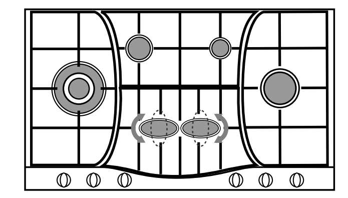
- Use the appropriate cookware for each burner (see table) in order to prevent the flame from reaching the sides of the pot or pan;
- Alwasy use cookware with a flat bottom and keep the lid on;
- When the contents come to a boil, turn the knob to "Low".

Burner	ø Cookware diameter (cm)
Fast (R)	22 – 24
Reduced Fast (RR)	22 – 24
Semi Fast (S)	16 – 20
Auxiliary (A)	10 – 14
Semi-Fischburner (SP)	16 - 20
Triple Crown (TC)	24 - 26

To identify the type of burner, refer to the designs in the section entitled, "Burner and Nozzle Specifications".

Practical Advice on Using the Half Fish-Kettle Burner

The two central burners, or Half Fish-Kettle burners, are eliptic in form and can be turned up to 90°. This makes the cooktop more flexible in terms of how it can be used.



To turn the two central burners 90°, proceed as follows:

- Make sure that the burners are cool;
- Lift the burner completely out of its housing;
- Replace it in its housing in the position desired;
- Make sure that the burners are positioned correctly before use.

In addition, the two cetnral burners can be used in tandem or speartely with cookware of different shapes and sizes:

- Double burner for a fish-kettle or oval cookware (Fig. A).
- Double burner for a griddle or rectangular/square cookware with minimum dimensions of 28x28 cm (Fig. B)
- Double burner for large cookware (diameter of 26-28 cm) (Fig. C).
- Single burner for medium size cookware (diameter of 16-20 cm) (Fig. D).

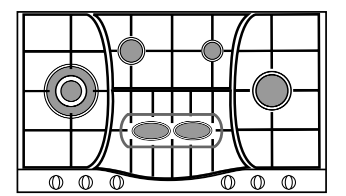


Fig. A

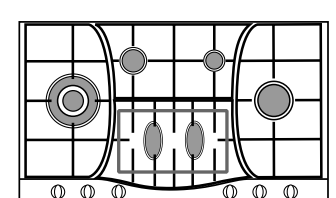


Fig. B

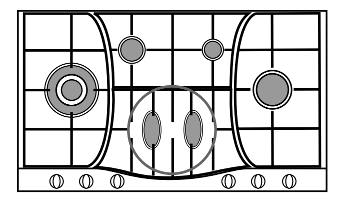




Fig. C

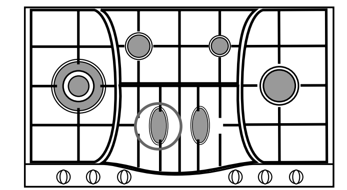


Fig. D

Practical Advice on Using the Electric Hot Plates

In order to avoid heat loss and damage to the hot plate, use cookware with a flat bottom the diameter of which is not less than that of the hot plate.

Setting	Normal or Fast Plate
0	Off
1	Cooking vegetables, fish
2	Cooking potatoes (using steam) soups, chickpeas, beans.
3	Continuing the cooking of large quantities of food, minestrone
4	For roasting (average)
5	For roasting (above average)
6	For browning and reaching a boil in a short time.

Practical Advise on Using the Broiler

Preheat the broiler by turning the knob to 12. Settings 1-8 are recommended for reheating food or for keeping it warm after it has been cooked. In general, cooking vegetables can cause stains which are difficult to remove.

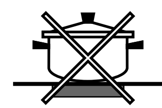
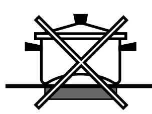
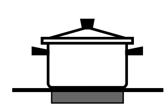
Food	Weight (kg)	Knob Setting	Preheating (min.)	Cooking Time (min.)
Pork Chops	0.5	12	5	15
		10		20
Steak	0.6	12	5	10
Sausages	0.45	10	5	20
Shish Kabobs (meat)	0.4	12	5	14
Hamburgers	0.4	10	5	15
Toasted Sandwiches	No. 3	11	5	2
Bread	3 Slices	11	5	3
Aubergines	3 Slices	12	5	5 – 7
Oven-roasted Tomatoes	No. 4	12	5	10 – 15

Practical Advise on Using the Ceramic Glass Module

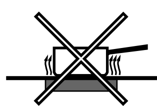
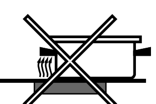
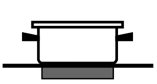
Set.	Radiant Burner
0	Off
1	To melt butter and chocolate.
2	To heat liquids.
3	
4	For creams and sauces.
5	
6	For cooking at the boiling point.
7	
8	For roasts.
9	
10	For boiling large pieces of meat.
11	
12	For frying.
	For utilising both cooking areas.

For best performance, keep in mind the following:

- All types of casseroles can be used on the ceramic glass cooking surface. However, it is important that the bottom be perfectly flat. Casseroles with thicker bottoms distribute heat more evenly.

- Use cookware the diameter of which is at least as large as the cooking area so that all of the heat produced by the heating element is used.

- Make sure that the bottom of the pot is always dry and clean to insure good contact between the cookware and the cooking surface. This will also increase the life of the pots and of the ceramic glass surface as well.
- Do not use the same cookware that you use for gas burners because the concentrated heat they produce can deform the bottom of the pot. Therefore, you will not achieve best results when using these pots on the ceramic glass surface.

Notice: The glue used to seal the glass surface may leave traces on the appliance. We recommend that the module be cleaned with a non-abrasive cleaner before being used the first time. During the first few hours of use, you may detect the smell of rubber; this will disappear after a short time.

Is there a problem?

It may occur that the cooktop does not function or does not function properly. Before calling customer service for assistance, lets see what can be done.
First of all, check to see that there are no interruptions in the gas and electrical supplies, and, in particular, that the gas valves for the mains are open.

The burner does not light or the flame is not uniform around the burner.
Check to make sure that:

- The gas holes on the burner are not clogged;
- All of the movable parts that make up the burner are mounted correctly;
- There are no draughts around the cooking surface.

The flame does not stay lighted on the model with the safety device.
Check to make sure that:

- You press the knob all the way in;
- You keep the knob pressed in long enough to activate the safety device.
- The gas holes are not clogged in the area corresponding to the safety device.

The burner does not remain on when set to "Low".
Check to make sure that:

- The gas holes are not clogged.
- There are no draughts near the cooking surface.
- The minimum has been adjusted correctly (see the section entitled, "Minimum Regulation").

The cookware is not stable.
Check to make sure that:

- The bottom of the cookware is perfectly flat.
- The cookware is centered correctly on the burner or electric hot plate.
- The support grids have not been inverted.

If, despite all of these checks, the cooktop does not function properly and problem persists, call the nearest Merloni Elettrodomestici Customer Service Centre, informing them of:
- The type of problem.
- The abbreviation used to identify the model (Mod. ...) as indicated on the warranty.
Never call upon technicians not authorized by the manufacturer, and refuse to accept spare parts that are not original.

Safety Is a Good Habit to Get Into

To maintain the EFFICIENCY and SAFETY of this appliance, we recommend:
- **call only the Service Centers authorized by the manufacturer**
- **always use original Spare Parts**

- This manual is for a class 3 built-in cooktop.
- This appliance is designed for non-professional use in the home and its features and technical characteristics must not be modified.
- These instructions are only valid for the countries the symbols for which appear on the manual and the serial plate.
- The electrical system of this appliance is safe only when it is correctly connected to an adequate earthing system, as required by current safety standards.

Prevent children and the disabled from coming into contact or having access to the following, as they are possible sources of danger:
- The controls and the appliance in general;
- The packaging (plastic bags, polystyrene, nails, etc.);
- The appliance, during and immediately after use given the heat generated by its use;
- The ceramic glass cooking surface (if present) immediately before and after use, as the cooking surface will remain hot for at least a half hour after being turned off;
- The appliance when no longer in installed (in this case, all potentially dangerous parts must be made safe).

The following should be avoided:
- Touching the appliance with wet parts of the body;
- Using the appliance with bare feet;
- Pulling on the appliance or the power supply cord to disconnect them from the electrical outlet;
- Improper and/or dangerous use;
- Obstructing the ventilation or heat dissipation slots;
- Allowing the power supply cord of small appliances to come into contact with the hot parts of the cooktop;
- Exposure to atmospheric agents (rain, sun);
- Using flammable liquids nearby;
- Using adaptors, multiple outlet plugs and/or extensions;
- Using unstable or deformed cookware;
- Leaving the electric hobs on (or the ceramic glass cooking surface) without cookware on top of them;
- Using the ceramic glass cooking surface (if present) as a counter top;
- Turning on the radiant heating elements (if present) when there is aluminum foil or plastic objects on the ceramic glass surface;
- Striking the ceramic glass cooking surface (if present) with pointed objects;
- Closing the glass top (if present) while the gas burners or electrical hot plates are still hot;
- Trying to install or repair the appliance without the assistance of qualified personnel.

The assistance of qualified personnel must be called upon in the following cases:
- Installation (in accordance with the manufacturer's instructions);
- When in doubt about the operation of the appliance;
- Replacement of the electrical outlet becuase it is incompatible with the plug.

Contact service centers authorized by the manufacturer in the following cases:

When in doubt about the condition of the appliance after having removed the packing;
- Damage to or replacement of the power supply cord;
- In the case of a breakdown or malfunction: ask for original spare parts.
- In the event the ceramic glass cooking surface breaks.

It is recommended that you follow the guidelines below:
- Only use the appliance to cook food, avoiding all other uses;
- Check the condition of the appliance after it has been unpacked;
- Disconnect the appliance from the power supply in the event of malfunction and always before cleaning or maintenance;
- When not in use, disconnect the appliance from the power supply and turn off the gas valve (if present);
- Disconnect the appliance from the electrical supply in the event the ceramic glass cooking surface breakds.
- Always check to make sure that the control knobs are on the "•"/"o" setting when the appliance is not in use;
- Cut the power supply cord after disconnecting it from the electrical mains when you decide to no longer use the appliance.
- The manufacturer will not be held liable for any damages arising out of : incorrect installation or improper, incorrect or unreasonable use.

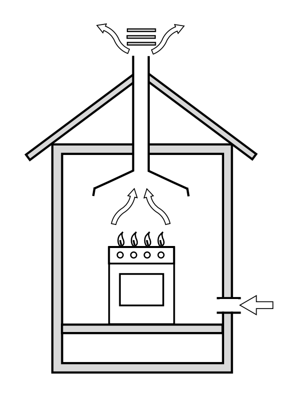


The following instructions are directed at the qualified installer so that the installation and maintenance proceedures may be followed in the most professional and expert manner possible. **Important: Unplug the electrical connection before performing any maintenance or regulation upkeep work.**

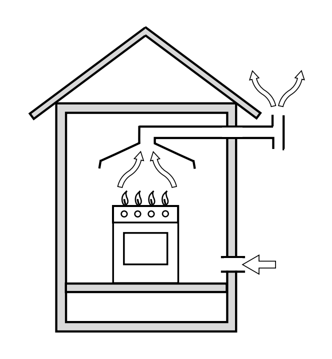
Positioning for gas hob

Important: this unit may be installed and used only in permanently ventilated rooms according to the British Stancards Codes Of Practice: B.S. 6172 / B.S. 5440, Par. 2 and B.S. 6891 Current Editions. The following requirements must be observed:

a) The room must be fitted with a ventilation system which vents smoke and gases from combustion to the outside. This must be done by means of a hood or electric ventilator that turns on automatically each time the hood is operated.

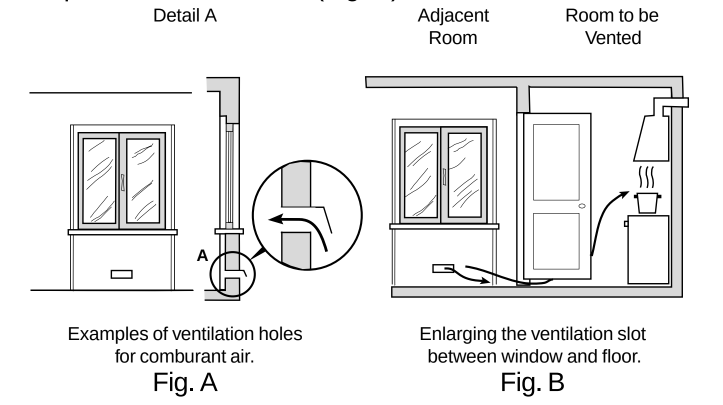


In a chimney stack or branched flue. (exclusively for cooking appliances)



Directly to the Outside

b) The room must also allow for the influx of the air needed for proper combustion. The flow of air for combustion purposes must not be less than 2 m^3/h per kW of installed capacity. The supply of said air can be effected by means of direct influx from the outside through a duct with a inner cross section of at least 100 cm^2 which must not be able to be accidentally blocked. Those appliances which are not fitted with a safety device to prevent the flame from accidentally going out must have a ventilation opening twice the size otherwise required, i.e. a minimum of 200cm^2 (Fig. A). Otherwise, the room can be vented indirectly through adjacent rooms fitted with ventilation ducts to the outside as described above, as long as the adjacent rooms are not shared areas, bedrooms or present the risk of fire (Fig. B).



Examples of ventilation holes for comburant air.
Fig. A

Enlarging the ventilation slot between window and floor.
Fig. B

c) Intensive and prolonged use of the appliance may necessitate supplemental ventilation, e.g. opening a window or increasing the power of the air intake system (if present).

d) Liquidified petroleum gases are heavier than air and, as a result, settle downwards. Rooms in which LPG tanks are installed must be fitted with ventilation openings to the outside in order to allow the gas to escape in the event of a leak. Therefore, LPG tanks, whether empty or partially full, must not be installed or stored in rooms or spaces below ground level (cellars, ect.). It is also a good idea to keep only the tank currently being used in the room, making sure that it is not near sources of heat (ovens, fireplaces, stoves, etc.) that could raise the internal temperature of the tank above 50°C.

Installation of built-in stove tops

The gas hobs are prepared with protection degree against excessive heating of type X, the appliance can therefore be installed next to cabinets, provided the height does not exceed that of the hob. For a correct installation of the cooking hob the following precautions must be followed:

a) The hob may be located in a kitchen, a kitonen/diner or bed sitting room, but not in a bathroom or shower room.

b) The furniture standing next to the unit, that is higher than the working boards, must be placed at least 110mm from the edge of the board.

c) The cabinets should be positioned next to the hood at a height of at least 420 mm (Fig. C).

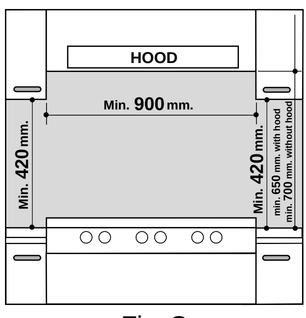


Fig. C

d) Should the hob be installed directly under a cupboard, the letter should be at least 700mm (millimetres) from the worktop, as shown in Fig. C.

e) The dimensions of the room for the furniture must be those indicated in the figures in the last two pages of the cover. Fixing hooks are provided which allow to place the hob plate on work tops that measure from 20 to 40 mm in thickness (see Fig. D). To obtain a good fixing of the hob plate it is advisable to use all the hooks supplied.

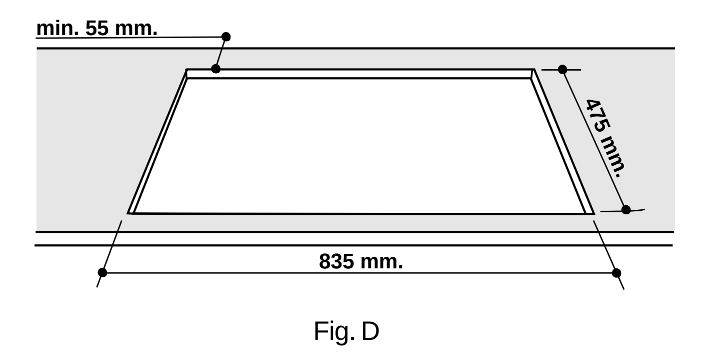
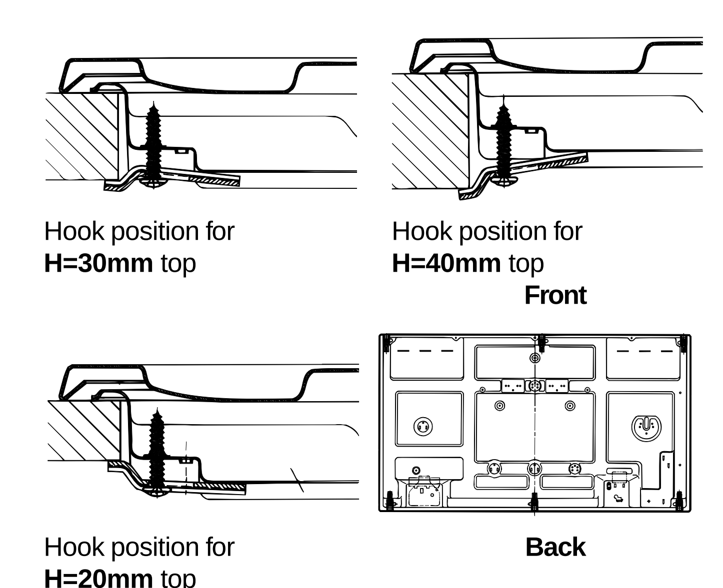


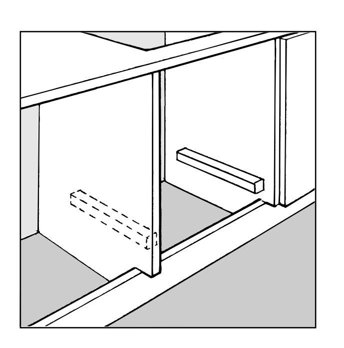
Fig. D

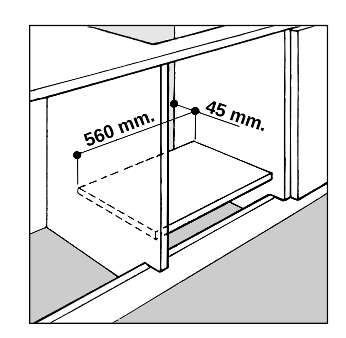


N.B: Use the hook contained in the "accessoires set"

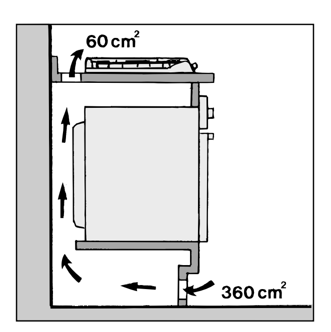
f) In the event the cooktop is not installed above a built-in oven, a wood panel must be inserted as insulation. This panel must be placed at least 20 mm from the bottom of the cooktop itself.

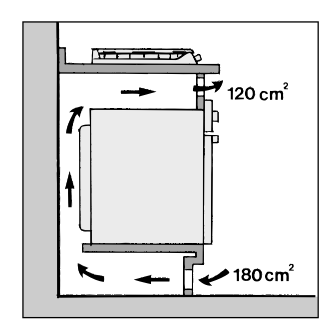
Important: When installing the hob above a built-in oven, the oven should be placed on two wooden strips; in the case of a joining cabinet surface, remember to leave a space of at least 45 x 560 mm at the back.





When installing on a built-in oven without forced ventilation, ensure that there are air inlets and outlets for ventilating the interior of the cabinet adequately.





Gas connection for gas hob

The cooker should be connected to the gas-supply by a corgi registered installer. During installation of this product it is essential to fit an approved gas tap to isolate the supply from the appliance for the convenience of any subsequent removal or servicing. Connection of the appliance to the gas mains or liquid gas must be carried out according to the prescribed regulation in force, and only after it is ascertained that it is adaptable to the type of gas to be used. If not, follow the instructions indicated in the paragraph headed “Adaptation to different gas types”. In the case of connection to liquid gas, by tank, use pressure regulators that conform to the regulation in force.

Important: For safety, for the correct regulation of gas use and long life of the appliance, ensure that the gas pressure conforms to the indications given in table 1 “Nozzle and burner characteristics”.

Connection to non-flexible tube

(copper or steel)

Connection to the gas source must be done in such a way as to not create any stress points at any part of the appliance.

The appliance is fitted with an adjustable, "L" shaped connector and a gasket for the attachment to the gas supply. Should this connector have to be turned, the gasket must be replaced (supplied with the appliance).

The feeding connector of the gas to the appliance is threaded 1/2 gas male cylinder.

Connection to flexible steel tube

The gas feed connector to the appliance is a threaded, male 1/2" connector for round gas pipe. Only use pipes and sealing gaskets that that conform to the standards currently in force. The maximum length of the flexible pipes must not exceed 2000 mm. Once the connection has been made, ensure that the flexible metal tube does not touch any moving parts and is not crushed.

Check the Seal

Once the appliance has been installed, make sure all the connections are properly sealed, using a soapy water solution. Never use a flame.

Electrical Connection

The cooktops fitted with a tripolar electrical supply cord are designed to be be used with alternating current according to the indications on the rating plate located under the cooktop. The earthing wire can be identified by its yellow-green colour.

In the case of installation over a built-in electric oven, the electrical connections for the cooktop and oven should be independent, not only for safety purposes, but also to facilitate removal of one or both in the future.

Electrical Connection for Gas Cooktop

Fit the supply cord with a standard plug for the demand rate indicated on the rating plate or connect it directly to the electrical mains. In the latter case, a single pole switch must be placed between the appliance and the mains, with a minimum opening between the contacts of 3 mm in compliance with current safety codes (the earthing wire must not be interrupted by the switch). The power supply cord must be positioned so that it does not reach a temperature in excess of 50°C above room temperature at any point.

Before actual connection make sure that:

- The fuse and electrical system can withstand the load required by the appliance;
- That the electrical supply system is equiped with an efficient earth hook-up according to the norms and regulations prescribed by law;

- That the plug or switch are easily accessible.

Important: the wires in the mains lead are coloured in accordance with the following code:

Green & Yellow **- Earth**
Blue **- Neutral**
Brown **- Live**

As the colours of the wires in the mains lead may not correspond with the coloured markings identifying the terminals in your plug, proceed as follows:

Connect the Green & Yellow wire to terminal marked “**E**” or ⏚ or coloured Green or Green & Yellow.

Connect the Brown wire to the terminal marked “**L**” or coloured Red.

Connect the Blue wire to the terminal marked “**N**” or coloured Black.

Adapting the Cooktop for Different Types of Gas

To adapt the cooktop to a different type of gas than that for which it was designed, (see the sticker under the hob or on the packaging), the burner nozzles must be changed, as follows:

- Remove the pan supports and slide the burners out of the cooktop.
- Unscrew the nozzles using a 7mm socket wrench and replace them with those for the new type of gas. (See table 1, “Burner and Nozzle Specifications”).
- Reassemble the parts following the instructions in reverse order.
- On completing the operation, replace the old rating label with the one showing the new type of gas; the sticker is available from our Service Centres.

If the gas pressure is different than that prescribed, a pressure regulator must be installed at the source, in compliance with national standards governing the use of piped gas regulators.

Regulation of Air Supply to the Burner

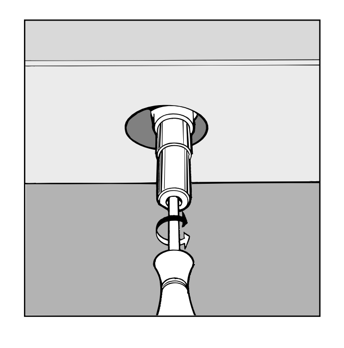
The burners do not need any primary air regulator.

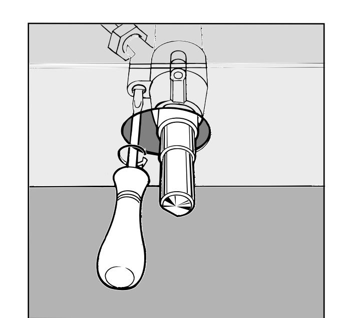
Minimum Regulation

Minimum regulation:

- Turn the gas valve to minimum.
- Remove the knob and turn the regulator screw (positioned either on the side of the top or inside the shaft - Figs. A and B) clockwise until the flame becomes small but regular.

N.B.: In the case of liquid gas, the regulation screw must be fully screwed in (clockwise).





- Make sure that, when the knob is turned rapidly high to low, the flame does not go out.
- In the event of a malfunction on appliances with the security device (thermocouple) when the gas supply is set at minimum, increase the minimum supply levels using the regulator screw in Fig. A - B.

Once the adjustment has been made, apply sealing wax, or a suitable substitute, to the old seals on the by-pass.

Burners and Nozzle Specifications

Table1 (For Hungary)	G 20		G 25.1		G 30	
Burner	Thermal power kW	Nozzle 1/100 (mm)	Thermal power kW	Nozzle 1/100 (mm)	Thermal power kW	Nozzle 1/100 (mm)
Reduced Fast (RR)	2,45	110	1,90	110	2,30	80
Semi Fast (Medium) (S)	1,60	96	1,25	96	1,50	64
Auxiliary (Small) (A)	0,90	71	0,65	71	0,90	50
Triple Crown (TC)	3,15	133	2,45	133	2,90	91
Semi-FishBurner (SP)	1,50	95	1,15	95	1,40	60
Supply pressures	25 mbar		25 mbar		30 mbar	

At 15°C and 1013 mbar-dry gas
P.C.I. G20 35,9 MJ/M^3
P.C.I. G30 122,8 MJ/M^3
P.C.I. G25.1 30,9 MJ/M^3

Table 1

Burner	Diameter (mm)	Thermal power kW (p.c.s.*)		Liquid gas: By-pass 1/100 (mm)		Liquid gas: Nozzle 1/100	Liquid gas: Flow* g/h		Natural gas: Nozzler 1/100	Natural gas: Flow* l/h
		Nom.	Red.		(1)	(mm)	***	**	(mm)	
Fast (Large) (R)	100	3.00	0.7	41	39	86	218	214	116	286
Reduced Fast (RR)	100	2.60	0.7	41	39	80	189	186	110	248
Semi Fast (Medium) (S)	75	1.65	0.4	30	28	64	120	118	96	157
Auxiliary (Small) (A)	55	1.00	0.4	30	28	50	73	71	71	95
Triple Crown (TC)	130	3.25	1.3	60	57	91	236	232	133	309
Semi-FishBurner (SP)	-	1.50	0.4	30	28	60	109	107	95	143
Supply pressures	Nominal (mbar) Minimum (mbar) Maximum (mbar)						28-30 20 35	37 25 45		20 17 25

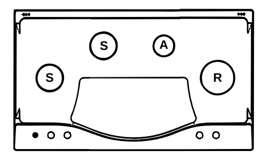
* At 15°C and 1013 mbar-dry gas
** Propane P.C.S. = 50,37 MJ/kg
*** Butane P.C.S. = 49,47 MJ/kg
Naturale P.C.S. = 37,78 MJ/m^3
(1) Only for appliances with security device (ref. **F**).

CE

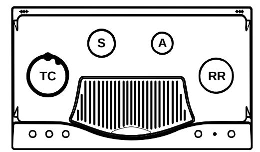
This appliance conforms with the following European Economic Community directives:

- 73/23/**EEC** of 19/02/73 (Low Voltage) and subsequent modifications;
- 89/336/**EEC** of 03/05/89 (Electromagnetic Compatibility) and subsequent modifications;
- 90/396/**EEC** of 29/06/90 (Gas) and subsequent modifications;
- 93/68/**EEC** of 22/07/93 and subsequent modifications.

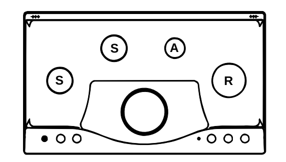
PH 940M / PH 940MS



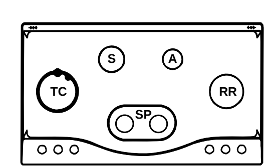
PH 941MSTB



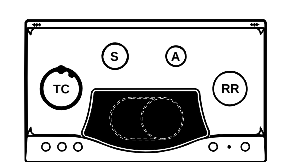
PH 941M / PH 941MS



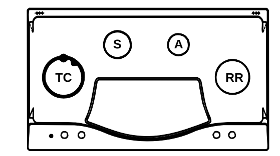
PH 960MST



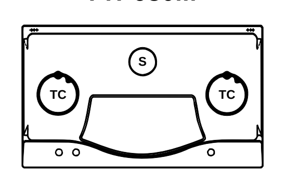
PH 941MSTV



PH 940MST



PH 930...





Merci d'avoir choisi un produit Ariston, fiable et facile à utiliser. Pour mieux le connaître et l'utiliser le plus longtemps possible, nous vous conseillons de lire attentivement ce livret. Merci.

Vu de près

A. **Brûleurs gaz**
B. **Grilles support de casseroles**
C. **Manettes de commande des brûleurs gaz ou des plaques électriques**
D. **Bougie d'allumage des brûleurs gaz** (présente uniquement sur certains modèles)
E. **Bouton d'allumage des brûleurs gaz** (présent uniquement sur certains modèles)
F. **Dispositif de sécurité** (n'existe que sur certains modèles) **-** Intervient en cas d'extinction accidentelle de la flamme (débordement de liquides, courants d'air, ...) en interrompant automatiquement l'arrivée de gaz.
G. **Plaques électriques** (présent uniquement sur certains modèles)
H. **Voyant de fonctionnement des plaques électriques** (présent uniquement sur certains modèles) **-** Pour les modèles équipés de plaque électrique et d'allumage le voyant est incorporé dans le bouton d'allumage.
I **Table de cuisson Vitrocéramique** (présente uniquement sur certains modèles)
L **Plaque-grill** (présente uniquement sur certains modèles)

ATTENTION
Le bac collecte graisses en inox et la plaque à grillade en fonte, qui se trouvent dans l’emballage avec les grilles et les brûleurs, doivent être montés respectivement au-dessous et au-dessus de la résistance électrique qu’ils renferment ainsi entre eux.

Comment l'utiliser

Sur chaque manette il y a indication de la position du brûleur gaz correspondant ou de la plaque électrique (quand il y en a une).

Brûleurs gaz
Ils ont des dimensions et des puissances différentes. Choisissez-en un en fonction du diamètre de la casserole utilisée.
Pour le réglage du brûleur choisi, servez-vous de la manette correspondante, comme suit:

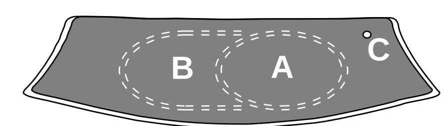
- • Eteint
- Maximum
- Minimum

Pour allumer un brûleur, approchez une flamme ou un allume-gaz, appuyez à fond sur la manette correspondante et tournez-la dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'à la position: puissance maximum.
Pour les modèles équipés de dispositif de sécurité "**F**", appuyez sur la manette pendant 6 secondes environ jusqu'à ce que le dispositif gardant automatiquement la flamme allumée se réchauffe.
Pour les modèles équipés de bougie d'allumage "**D**", allumez le brûleur choisi en appuyant d'abord sur le bouton d'allumage "**E**", portant le symbole ☆ puis appuyez à fond sur la manette correspondante et tournez-la dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'à la position: puissance maximum.
Certains modèles sont équipés d'un allumage intégré à l'intérieur de la manette, dans ce cas, il y a une bougie d'allumage "**D**" mais pas de bouton "**E**" (le symbole ☆ se trouve près de chaque manette).
Pour allumer le brûleur choisi, appuyez d'abord à fond sur la manette correspondante et tournez-la ensuite dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'à la position puissance maximum, continuez à appuyer jusqu'à ce qu'il y ait allumage.
Conseil: en cas d'extinction accidentelle de la flamme du brûleur, fermez la manette de commande et ne tentez de rallumer qu'au bout d'une minute au moins.
Pour éteindre le brûleur tournez la manette dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à son point d'arrêt (correspondant au symbole "•").

Plaques électriques (uniquement sur certains modèles)
Elles peuvent avoir des diamètres différents et des puissances différentes: "normales" ou "rapides", ces dernières se distinguent des autres par la pastille rouge qu'elles ont au centre.
Pour leur réglage, tournez la manette correspondante dans le sens des aiguilles d'une montre ou dans le sens contraire, 6 positions sont possibles:
0 Eteint
1 Puissance minimum
2÷5 Puissances intermédiaires
6 Puissance maximum
Le chapitre "Conseils d'utilisation pratiques" vous indique les correspondances entre les positions indiquées sur les manettes et une bonne utilisation des plaques.
Toute position de la manette autre que la posiiton "éteint" entraîne l'allumage du voyant de fonctionnement "**H**".

Plaque grill (uniquement sur certains modèles)
Pour leur réglage, tournez la manette correspondante dans le sens des aiguilles d'une montre ou dans le sens contraire, 12 positions sont possibles:
0 Eteint
1 Puissance minimum
2÷11 Puissances intermédiaires
12 Puissance maximum
Toute position de la manette autre que la posiiton "éteint" entraîne l'allumage du voyant de fonctionnement "**H**".

Vitrocéramique (uniquement sur certains modèles)
Cette zone de cuisson dispose d'éléments chauffants radiants à diamètre double, situés sous le verre. Vous pouvez n'allumer que le foyer "**A**" ou, si vous voulez disposer d'un foyer de cuisson plus large, les deux foyers **"A"** et **"B"**. Pour brancher le foyer **"A"** il suffit de tourner la manette dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à l'une des 12 positions de réglage disponibles. Pour brancher en plus le foyer **"B"** placez-vous sur la position 12 et tourner d'un déclic jusqu'à la position ◐●, procédez ensuite au réglage en tournant la manette dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à l'un des 12 niveaux de puissance désiré.
La zone chauffante est indiquée graphiquement, elle devient rouge quand elle est allumée.
A. foyer circulaire;
B. foyer extensible;
C. voyant de chaleur résiduelle: il signale que la température du foyer dépasse 60°C, et ce même après extinction de ce dernier.

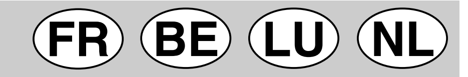


Toute position de la manette autre que la posiiton "éteint" entraîne l'allumage du voyant de fonctionnement "**H**".

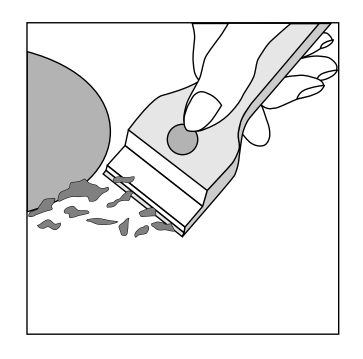
Comment le garder en forme

Avant toute opération, coupez l'alimentation électrique de l'appareil.
Pour prolonger la durée de vie de votre table nettoyez-la fréquemment, en n'oubliant pas que:

- les parties émaillées et le couvercle en verre, quand il y en a, doivent être lavés à l'eau tiède en évitant toute utilisation de poudres abrasives ou de produits corrosifs qui pourraient les endommager;
- les pièces amovibles des brûleurs doivent être lavées souvent avec de l'eau chaude et du détergent en veillant à éliminer toute incrustation possible;
- pour les tables équipées d'un dispositif d'allumage automatique, procédez à un nettoyage fréquent de la partie terminale des dispositifs d'allumage électronique instantané en vérifiant que les orifices de sortie du gaz ne soient pas bouchés;
- nettoyez les plaques électriques avec un chiffon humide et graissez-les avec un peu d'huile quand elles sont encore tièdes;



- des taches peuvent se former sur l'acier inox si ce dernier reste trop longtemps au contact d'une eau fortement calcaire ou de détergents agressifs (contenant du phosphore). Il est conseillé de rincer abondamment et d'essuyer après le nettoyage. Il vaut également mieux essuyer aussitôt tout débordement d'eau.
- avant de commencer à cuisiner, nettoyez la surface à l'aide d'un chiffon humide pour éliminer toute trace de poussière ou de résidus d'aliments cuits auparavant. Nettoyez régulièrement la surface de la table en utilisant une solution d'eau tiède et de détergent non abrasif. Il faudra utiliser, de façon périodique, des produits spéciaux pour tables de cuisson en vitrocéramique. Eliminez tout d'abord tous restes d'aliments et toutes éclaboussures de graisse à l'aide d'un racloir comme par exemple CERA® (n'étant pas fourni avec l'appareil) (Fig. A).
  Nettoyez la table de cuisson quand elle est tiède; utilisez un produit de nettoyage approprié et du papier essuie-tout, frottez avec un chiffon humide et essuyez. Des feuilles alu, des objets en plastique ou en matière synthétique ayant malencontreusement fondu, comme d'ailleurs du sucre ou des aliments à haut contenu en sucre doivent être **aussitôt** nettoyés quand la zone de cuisson est encore chaude à l'aide d'un racloir. Certains produits de nettoyage spécifiques forment une couche superficielle transparente résistante à la saleté qui protège aussi la surface contre les dommages causés par des aliments à haut contenu en sucre. N'utilisez jamais d'éponges ou de produits abrasifs, ni de détergents chimiques agressifs tels que par exemple les produits en atomiseur pour four ou les produits détachants (Fig. B);



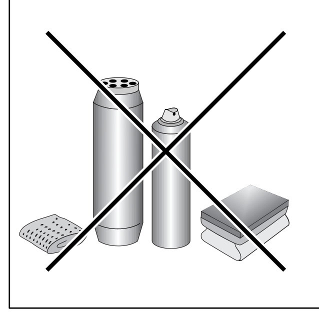
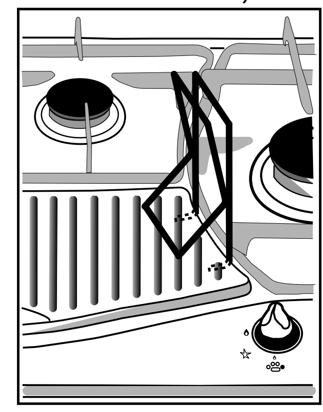


Fig. A Fig. B

- il est conseillé de nettoyer le gril quand il est encore chaud en utilisant les poignées spéciales fournies avec l'appareil pour le transporter de la table de cuisson à l'évier. Pour enlever le bac placé sous le gril, il vaut mieux attendre que la résistance se soit bien refroidie (au bout de 15 minutes environ).



Graissage des robinets

Il peut arriver qu'au bout d'un certain temps un robinet se bloque ou tourne difficilement, il faut alors procéder à son nettoyage interne et remettre de la graisse.

N.B.: Cette opération doit être effectuée par un technicien agréé par le fabricant.

Conseils d'utilisation

Conseils pratiques pour l'utilisation des brûleurs

Pour obtenir un maximum de rendement, n'oubliez pas de:

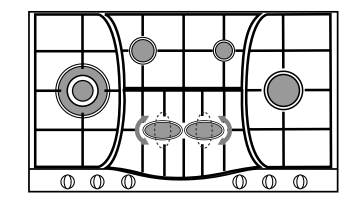
- utiliser des casseroles appropriées pour chaque brûleur (voir tableau), vous éviterez ainsi que les flammes ne dépassent du fond des casseroles.
- utiliser toujours des casseroles à fond plat et avec couvercle.
- au moment de l'ébullition, tourner la manette jusqu'à la position minimum.

Brûleur	ø Diamètre Récipients (cm)
Rapide (R)	22 – 24
Rapide Réduit (RR)	22 - 24
Semi Rapide (S)	16 – 20
Auxiliaire (A)	10 – 14
Semi-Poissonière (SP)	16 - 20
Triple Couronne (TC)	24 - 26

Pour distinguer le type de brûleur reportez-vous aux dessins figurant dans le paragraphe "Caractéristiques des brûleurs et des injecteurs"

Quelques conseils pratiques pour mieux utiliser les brûleurs centraux “Demi-Poissonnière”

L’utilisation des deux brûleurs centraux “Demi-poissonnière” de forme oblongue, pouvant tourner de 90°, donne à la table une plus grande flexibilité d'emploi.

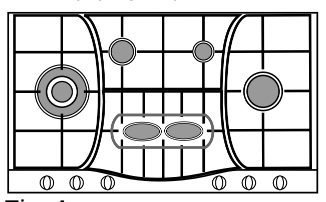


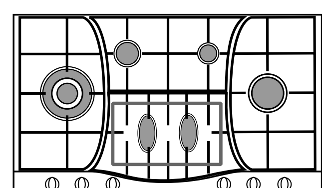
Pour tourner les brûleurs de 90° "Demi-Poissonnière", procédez comme suit:

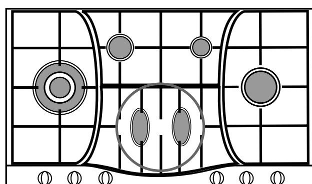
- Assurez-vous que les brûleurs sont bien froids.
- Soulevez complètement le brûleur.
- Remontez-le dans son logement suivant la position désirée.
- Assurez-vous que les brûleurs soient correctement positionnés.

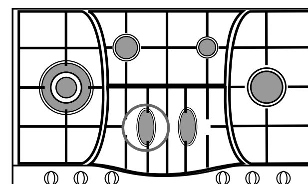
Les deux brûleurs du centre notamment peuvent être utilisés ensemble ou séparément avec des casseroles de formes ou de dimensions différentes comme suit:

- Double brûleur comme “Poissonnière" pour des récipients ovales (Fig. A).
- Double brûleur pour des poêles grill ou pour des récipients rectangulaires ou carrés ayant au moins 28x28 cm (Fig. B)
- Double brûleur pour des récipients de grandes dimensions (diamètre 26-28 cm) (Fig. C).
- Brûleur simple pour récipients moyens (diam. 16-20 cm) (Fig. D).


Fig. A


Fig. B


Fig. C


Fig. D

Conseils pratiques pour l'utilisation des plaques électriques

Afin d'éviter toute déperdition de chaleur et d'endommager la plaque, utilisez des casseroles à fond plat et d'un diamètre au moins égal à celui de la plaque.

Position	Plaque normale ou rapide
0	Eteint
1	Cuisson de légumes verts, poissons
2	Cuisson de pommes de terre (à la vapeur) soupes, pois chiches, haricots
3	Pour continuer la cuisson de grandes quantités d'aliments, minestrone
4	Rôtir (moyen)
5	Rôtir (fort)
6	Rissoler ou rajoindre l'ébullition en peu de temps

Quelques conseils pratiques pour mieux utiliser votre plaque-grill

Procédez à son préchauffage en plaçant la manette sur la position 12. Les positions 1-8 sont conseillées pour réchauffer des aliments déjà cuits ou pour les garder au chaud après leur cuisson. La cuisson des légumes peut causer des taches difficiles à enlever.

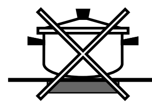
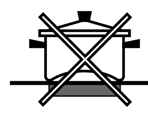
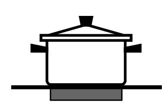
Aliments	Poids (Kg)	Position Manette	Préchauffage (min.)	Temps Cuisson (min.)
Côtelettes de porc	0,5	12	5	15
		10		20
Côtes de boeuf	0,6	12	5	10
Saucisses	0,45	10	5	20
Brochettes de viande	0,4	12	5	14
Hamburger	0,4	10	5	15
Croque-monsieur	N° 3	11	5	2
Pain	3 tranches	11	5	3
Aubergines	3 rondelles	12	5	5 – 7
Tomates	N°4	12	5	10 – 15

Quelques conseils pratiques pour mieux utiliser votre table vitrocéramique

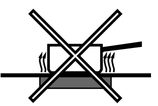
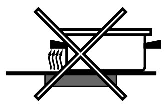
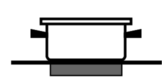
Pos	Plaque automatique
0	Éteint
1	Pour faire fondre le beurre, le chocolat
2	Pour réchauffer les liquides
3	
4	Pour crèmes et sauces
5	
6	Pot au feu - Blanquette - Entremets
7	
8	Pâtes - Riz
9	
10	Steaks - Poissons - Omelettes
11	
12	Fritures
◖●	Allumage des deux zones de cuisson

Pour obtenir de meilleures performances, n'oubliez pas que:

- Vous pouvez utiliser n'importe quel type de casserole sur votre table vitrocéramique. Il est très important par contre que leur fond soit parfaitement plat, des casseroles à fond plus épais permettent une meilleure distribution de la chaleur.

- Utilisez des casseroles dont le diamètre couvre complètement le foyer, vous profiterez ainsi de toute la chaleur disponible.

- Veillez à ce que le dessous des casseroles soit toujours bien propre et sec pour assurer un bon contact et garantir une plus longue durée de vie de la table et des casseroles.
- N'utilisez pas les mêmes récipients que pour les brûleurs à gaz. La concentration de chaleur des brûleurs à gaz est telle que le fond des casseroles peut se déformer, vous n'obtiendrez jamais le résultat désiré en les utilisant ensuite sur une table vitrocéramique.

Attention: la colle utilisée pour fixer le verre peut laisser des traces de gras. Nous vous conseillons de les enlever, avant d'utiliser votre appareil, à l'aide d'un produit de nettoyage non abrasif.Il se peut que pendant les première heures d'utilisation, vous sentiez une odeur de caoutchouc qui disparaîtra très vite.

Quelque chose ne va pas?

Il peut arriver que la table ne fonctionne pas ou ne fonctionne pas très bien. Avant d'appeler le service après-vente, voyons ensemble que faire.
Vérifiez avant tout qu'il n'y ait pas de coupure de gaz ou de courant, et que les robinets du gaz en amont de la table soient bien ouverts.

Le brûleur ne s'allume pas ou la flamme n'est pas uniforme.
Avez-vous contrôlé si:
- les orifices de sortie du gaz ne sont pas par hasard bouchés.
- les pièces amovibles composant le brûleur sont bien montées correctement.
- il y a des courants d'air dans les environs de la table.

La flamme ne reste pas allumée dans les versions avec dispositif de sécurité.
Avez-vous contrôlé si:
- vous avez bien appuyé à fond sur la manette.
- vous avez bien appuyé à fond sur la manette pendant un laps de temps suffisant pour permettre au dispositif de sécurité d'être branché.
- les orifices de sortie du gaz situés en face du dispositif de sécurité ne sont pas par hasard bouchés.

Le brûleur s'éteint quand il est réglé sur la position de minimum.
Avez-vous contrôlé si:
- les orifices de sortie du gaz ne sont pas par hasard bouchés.
- il y a des courants d'air dans les environs de la table.
- Le minimum n'a pas été correctement réglé (Voir paragraphe "Réglage minimum").

Les casseroles sont instables.
Avez-vous contrôlé si:
- Le fond de la casserole est parfaitement plat.
- la casserole est bien placée au centre du brûleur ou de la plaque électrique.
- Les grilles n'ont pas par hasard été inverties.

Si, malgré tous ces contrôles, votre table ne fonctionne toujours pas et l'inconvénient persiste, appelez le Service Après-vente Merloni Elettrodomestici le plus proche en précisant:
- le type de panne.
- le sigle du modèle (Mod. ...) indiqué dans le certificat de garantie.
Ne faites jamais appel à des techniciens non agréés et refusez toujours l'installation de pièces détachées non originales...

La sécurité, une bonne habitude

Pour garantir l'efficacité et la sécurité de ce produit:
- **adressez-vous exclusivement aus Centres d'assistance technique agréés**
- **demander toujours l'utilisation de pièces détachées originales.**

- Ce livret concerne une table de cuisson à encastrer classe 3.
- Cet appareil a été conçu pour un usage non professionnel, à domicile, ses caractéristiques ne peuvent être modifiées.
- Les instructions fournies ne sont applicables qu'aux pays dont les symboles sont reportés dans la notice et sur la plaquette d'immatriculation.
- La sécurité électrique de cet appareil n'est garantie que si ce dernier a été correctement raccordé à une installation de mise à la terre efficace conforme aux normes de sécurité..

Ce dernier pouvant représenter un danger, évitez que des enfants ou des incapables aient accés:
- aux commandes et à l'appareil en général;
- aux emballages (sachets, polystyrène, clous etc.);
- à l'appareil, pendant et tout de suite après son fonctionnement, à cause de la surchauffe;
- à la zone de cuisson vitrocéramique (s'il y en a une), pendant et tout de suite après son fonctionnement, car elle reste chaude pendant au moins une demi-heure encore après son extinction;
- à l'appareil inutilisé dans ce cas il faut rendre inoffensives les parties pouvant s'avérer dangereuses).

Evitez:
- de toucher l'appareil avec des parties du corps humides;
- de l'utiliser pieds nus;
- de tirer sur l'appareil ou sur le cordon d'alimentation pour le débrancher de la prise de courant;
- toute opération inappropriée ou dangereuse;
- de boucher les fentes d'aération ou de déperdition de la chaleur;
- que le cordon d'alimentation de petits électroménagers touchent à des parties chaudes de l'appareil;
- l'exposition aux agents atmosphériques (pluie, soleil);
- d'utiliser des liquides inflammables à proximité;
- d'utiliser des adaptateurs, des prises multiples et/ou des rallonges;
- de laisser les plaques électriques allumées (ou zone de cuisson vitrocéramique) sans casserole dessus;
- d'utiliser la zone vitrocéramique (s'il y en a une) comme plan d'appui;
- d'allumer la zone de cuisson vitrocéramique (s'il y en a une) s'il y a des feuilles alu ou du plastique sur le plan de cuisson;
- de frapper la zone de cuisson vitrocéramique (s'il y en a une) avec des objets pointus;
- de fermer le couvercle en verre (quand il y en a un) quand les brûleurs à gaz ou les plaques électriques sont encore chauds;
- toute tentative d'installation ou de réparation sans l'intervention de personnel qualifié.

Faites toujours appel à des techniciens qualifiés dans les cas suivants:
- installation (conforme aux instructions du fabricant);
- quand vous avez des doutes sur son fonctionnement;
- remplacement de la prise en cas d'incompatibilité avec la fiche de l'appareil.

Faites appel aux centres de service après-vente agréés par le fabricant dans les cas suivants:
- en cas de doute sur le bon état de l'appareil lors de son déballage;
- endommagement ou remplacement du cordon d'alimentation;
- en cas de panne ou de mauvais fonctionnement, exigez des pièces détachées originales;
- en cas de cassure de la surface vitrocéramique.

Effectuez les opérations suivantes:
- évitez toute opération autre que la cuisson;
- vérifiez le bon état de l'appareil lors de son déballage;
- débranchez l'appareil de la prise de courant en cas de mauvais fonctionnement et avant toute opération de nettoyage ou d'entretien;
- quand il est inutilisé, débranchez-le de la prise et fermez le robinet du gaz (s'il y en a un de prévu);
- débranchez l'appareil de la ligne électrique en cas de cassure de la zone vitrocéramique;
- veillez à ce que les manettes soient toujours sur la position "•"/"o" quand l'appareil est inutilisé;
- coupez le cordon d'alimentation après l'avoir débranché de la prise quand vous décidez de ne plus utiliser votre appareil.

- Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages dûs à: une mauvaise installation, à des usages impropres, incorrects et déraisonnables.

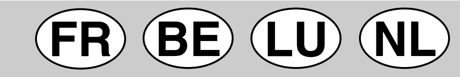
Installation des tables à encastrer

Les instructions suivantes sont destinées à l'installateur qualifié afin d'effectuer les opérations d'installation, de réglage et d'entretien technique de la manière la plus correcte et conformément aux normes en vigueur.

Important: n'importe quelle opération de réglage, d'entretien, etc..., doit être effectuée après avoir débranché la prise de la cuisinière.

Les appareils réglés en usine pour (voir la plaquette d'immatriculation et la plaquette prédisposition gaz de l'appareil):
gaz Naturel Catégorie II2E+3+ pour la France;
gaz Naturel Catégorie II2E+3+ pour la Belgique;
gaz Naturel Catégorie I2E pour le Luxembourg;
gaz Naturel Catégorie I2L pour la Hollande.
Un ultérieur réglage n'est donc pas nécessaire.

Conditions réglementaires d'installation (Pourla France)
Le raccordement gaz devra être fait par un technicien qui assurera la bonne alimentation en gaz et le meilleur réglage de la combustion des brûleurs. Ces opérations d'installation, quoique simples, sont délicates et primordiales pour que votre cuisinière vous rende le meilleur service. L'installation doit être effectuée conformément aux textes réglementaires et règles de l'art en vigueur, notamment:



- Arrêté du 2 août 1977. Règles techniques et de sécurité applicables aux installations de gaz combustibles et d'hydro-carbures liquéfiés situées à l'intérieur des bâtiments d'habitation et de leur dépendances.
- Norme DTU P45-204. Installations de gaz (anciennement DTU n° 61-1-installations de gaz - Avril 1982 + additif n°1 Juillet 1984).
- Règlement sanitaire départemental.

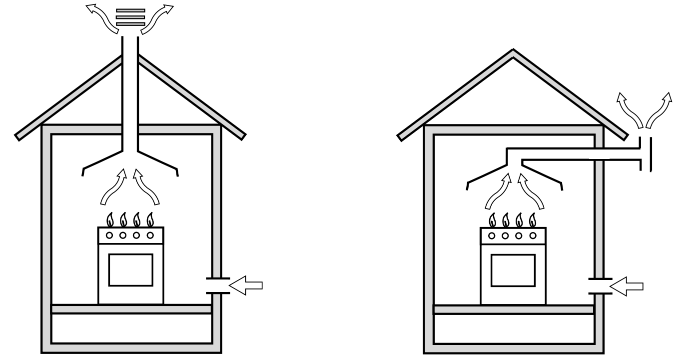
Positionnement

Cet appareil peut être installé et fonctionner seulement dans des locaux qui sont aérés en permanence, selon les prescriptions des Normes:

- Pour la France selon les Normes Nationales en vigueur.
- Pour la Belgique NBN D51-003 et NBN D51-001 en vigueur.
- Pour le Luxembourg selon les Normes Nationales en vigueur.
- Pour la Hollande NEN-1078 en vigueur.

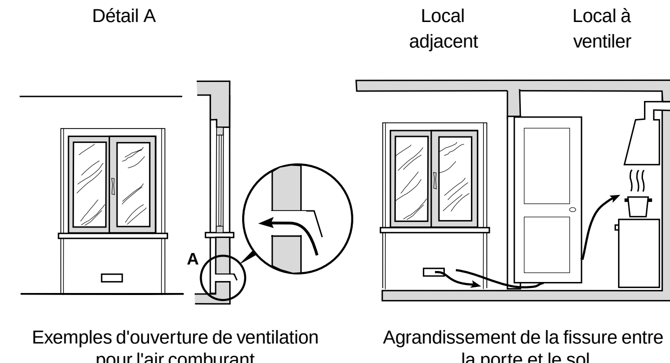
Il faut observer les conditions suivantes:

a) La pièce doit prévoir un système d'évacuation vers l'externe des fumées de combustion, réalisé au moyen d'une hotte ou par ventilateur électrique qui entre automatiquement en fonction dès que l'on allume l'appareil.



En cas de cheminée ou conduit de fumée ramifié (réservé aux appareils de cuisson) — Directement à l'externe

b) La pièce doit être équipée d'un système permettant l'apport d'air indispensable à une bonne combustion. La quantité d'air comburant ne doit pas être inférieure à 2 m^3/h par kW de puissance installée. Le système peut être du type prélevant directement l'air de l'extérieur de l'immeuble au moyen d'un conduit devant avoir au moins 100 cm² de section utile et ne risquant pas d'être accidentellement bouché. Pour les tables de cuisson dépourvues de dispositif de sécurité en cas d'extinction de la flamme, il faut prévoir des ouvertures d'aération agrandies de 100%, le minimum prévu est de toute manière de 200cm² (Fig. A). Ou bien du type prélevant indirectement l'air de locaux adjacents équipés d'un conduit d'aération vers l'extérieur comme sus indiqué et qui ne soient pas des parties communes de l'immeuble, des pièces à risque d'incendie ou des chambres à coucher (Fig. B).



Exemples d'ouverture de ventilation pour l'air comburant
Fig. A

Agrandissement de la fissure entre la porte et le sol
Fig. B

c) En cas d'utilisation intensive et prolongée de l'appareil, une aération supplémentaire pourrait être nécessaire; dans ce cas, ouvrez une fenêtre ou augmentez la puissance de l'aspiration mécanique si vous disposez d'une hotte.

d) (Pour la France et la Belgique)
Les gaz de pétrole liquéfiés, plus lourds que l'air, se déposent et stagnent vers le bas. Les locaux qui contiennent donc des bidons de GPL doivent prévoir des ouvertures vers l'extérieur afin de permettre l'évacuation par le bas, des fuites éventuelles de gaz. Les bidons de GPL, qu'ils soient vides ou partiellement pleins, ne devront donc pas être installés ou déposés dans des locaux qui se trouvent au dessous du niveau du sol (caves etc.).
Il est opportun de tenir dans le local, uniquement le bidon que vous êtes en train d'utiliser, placé de façon à ne pas être sujet à l'action directe des sources de chaleur (fours,feux de bois, poêles etc.) qui sont capables d'arriver à des températures supérieures à 50°C.

Installation des plans à encastrer

La plans sont prédisposés avec un degré de protection contre les surchauffements excessifs du genre X, on peut par conséquent l'installer à côté de meubles dont la hauteur ne dépasse pas celle du celle du plan de travail. Il faut observer les précautions suivantes pour une installation correcte des plans de cuisson:

a) Les meubles situés à côté, dont la hauteur est supérieure à celle des plans de travail, doivent être situés à au moins 110 mm du bord du plan même.

b) Les hottes doivent être installées conformément aux indications fournies par les notices d'instructions de ces dernières et en tous cas, à au moins 650 mm de distance.

c) Positionner les meuble adjacents à la hotte au moins à 420 mm. de hauteur du top (Fig. C).

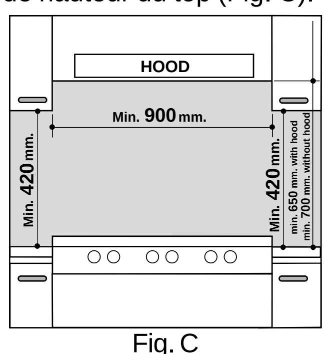


Fig. C

d) Si le plan de cuisson est installé sous un élément suspendu, il faut que ce dernier soit placé à au moins 700 mm (millimètres) de distance du plan comme indiqué Fig. C.

e) La place du meuble devra avoir les dimensions indiquées dans les dessins sur les dernières pages de la couverture. Il été prévu des crochets de fixation qui permettent de fixer le plan sur des tops de 20 à 40 mm d'épaisseur (voir les dessins de fixation sur les dernières pages de la couverture). Il est conseillé d'utiliser tous les crochets à dispositions, pour obtenir une bonne fixation du plan.

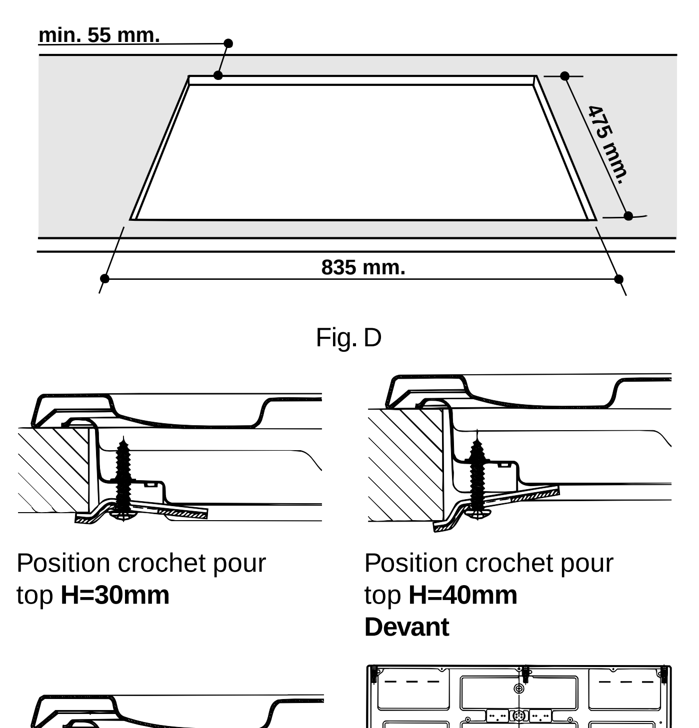


Fig. D

Position crochet pour top **H=30mm**

Position crochet pour top **H=40mm**
Devant

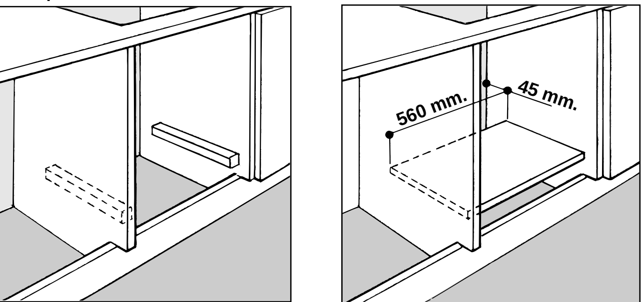
Position crochet pour top **H=20mm**

Derrière

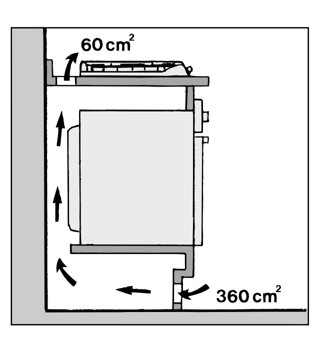
N.B: Utiliser les crochets inclus dans le "sachet accessoirs"

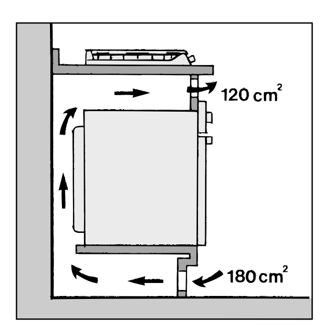
f) Si la table de cuisson n'est pas installée au-dessus d'un four encastré, il faut intercaler un panneau en bois servant d'isolation. Ce dernier doit être installé à au moins 20 mm. de distance du bas de la table.

Note: si la table de cuisson est installée au dessus d'un four encasré, il est préférable d'installer le four de façon à ce qu'il repose sur deux pièces en bois; si le plan d'appui est un plan continu, ce dernier doit disposer d'une ouverture postérieure d'au moins 45 x 560 mm.



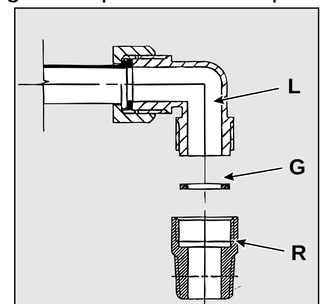
En cas d'installation au dessus d'un four encastré sans refroidissement à ventilation forcée, il faut prévoir des prises d'air d'entrée et de sortie pour avoir une bonne aération à l'intérieur du meuble. Les figures ci diessous illustrent des possibilités de montage.





Raccordement gaz (Pour la France)
Raccorder l'appareil à la bouteille ou à la canalisation du gaz conformément aux normes en vigueur, uniquement après avoir vérifié que l'appareil est bien réglé pour le type de gaz d'alimentation utilisé. Dans le cas contraire, effectuer les opérations décrites au paragraphe "Adaptation aux différents types de gaz". Pour l'alimentation en gaz liquide, utiliser des régulateurs de pression conformes aux Normes en vigueur.
Important: pour un fonctionnement en toute sécurité, pour l'emploi correct de l'énergie et une plus longue durée de vie de l'appareil, vérifier si la pression d'alimentation respecte bien les valeurs indiquées dans le tableau 1 "Caractéristiques des brûleurs et des injecteurs".

Raccordement gaz
(Pour la Belgique - le Luxembourg - la Hollande)
Raccorder l'appareil à la canalisation du gaz conformément aux normes en vigueur (pour la Belgique NBN D04-002) uniquement après avoir vérifié que l'appareil est bien réglé pour le type de gaz d'alimentation utilisé. Dans le cas contraire, (pour la Belgique) effectuer les opérations décrites au paragraphe "Adaptation aux différents types de gaz". Pour l'alimentation en gaz liquide, utiliser des régulateurs de pression conformes aux Normes en vigueur. Pour relier l'appareil à la canalisation du gaz Naturel, II2E+3+ pour la Belgique, I2E pour la Luxembourg et I2L pour la Hollande, il faut avant tout installer le raccord "**R**" (disponible sur demande auprès du Service d'Assistance Technique Ariston) avec son étanchéité "**G**" sur le raccord en forme de "**L**" situé sur le tuyau de raccordement gaz (voir figure). Le raccord est fourni de filetage conique mâle avec pas 1/2 gaz.



Le raccordement doit être réalisé au moyen:
- ou d'un tuyau rigide (pour la Belgique selon les Normes NBN D51-003
- ou d'un tuyau flexible en acier inox, sans interruption, et équipé de raccordements filetés.

En amont de l'appareil il faut installer un robinet d'arrêt du gaz (pour la Belgique marqué A.G.B); il devra être installé de manière à pouvoir facilement le manoeuvrer. Pour la Luxembourg et la Hollande selon les Normes Nationales en vigueur.

Raccordement du tube rigide (cuivre ou acier)
Le raccordement à la canalisation du gaz doit être effectué de façon à ne provoquer aucune contrainte à l'appareil. La rampe d'alimentation de l'appareil est munie d'un raccord en "**L**" orientable avec joint d'étanchéité.S'il est nécessaire de faire tourner le raccord, il faut impérativement remplacer le joint d'étanchéité (fourni avec l'appareil). Le raccord d'entrée du gaz à l'appareil est fileté G 1/2 taraud cylindrique.

Raccordement du tuyau flexible en acier
Le raccord d'entrée du gaz à l'appareil est fileté G 1/2 taraud cylindrique. Utiliser exclusivement des tuyaux conformes à la Norme en vigueur et des joints d'étanchéité conformes à la norme en vigueur. La mise en service de ces tuyaux doit être effectuée de façon à ce que leur longueur ne dépasse pas 2000 mm, en extension maximum. Après avoir effectué le branchement, veillez à ce que le tuyau métallique flexible ne soit pas écrasé ni placé des contre des parties mobiles.

Control partes estancas
Une fois l'installation terminée, vérifier l'étanchéité de tous les raccords en utilisant une solution savonneuse et jamais une flamme.

Branchement électrique
Les tables équipées de cordon d'alimentation tripolaire sont prévues pour fonctionnement par courant alternatif, avec tension et fréquence d'alimentation figurant sur la plaquette des caractéristiques (située sous la table de cuisson) Le conducteur de terre du cordon se distingue par sa couleur jaune-vert. Pour l'installation au dessus d'un four encastré, le branchement électrique de la table et celui du four doivent être faits séparément et pour des raisons de sécurité et pour simplifier l'extraction du four s'il y a lieu.

Branchement du cordon d'alimentation à la ligne électrique
Monter sur le cordon une fiche normalisée pour la charge figurant sur la plaquette des caractéristiques; en cas de branchement direct sur la ligne électrique, intercaler entre l'appareil et l'installation électrique un interrupteur omnipolaire, avec ouverture minimum de 3 mm entre les contacts, dimensionné à la charge et conforme aux normes en vigueur (le fil de terre jaune-vert ne doit pas être interrompu par l'interrupteur). Le cordon d'alimentation doit être placé de façon à ce qu'il n'atteigne en aucun point une température supérieure à la température ambiante de plus de 50°C. Avant de procéder au branchement, assurez-vous que:

- le plomb réducteur et l'installation de l'appartement puissent supporter la charge de l'appareil (voir plaquette des caractéristiques);
- l'installation électrique soit bien équipée d'une mise à la terre efficace dans le respect des normes et des dispositions prévues par la loi;
- la prise ou l'interrupteur omnipolaire puissent être aisément atteints après installation.

N.B: n'utiliser ni réducteurs, ni adaptateurs, ni dérivations car ils pourraient provoquer des surchauffes ou des brûlures.

Adaptation aux différents types de gaz
(Pour la France et la Belgique)
Pour adapter la table à un type de gaz différent de celui pour lequel elle a été conçue (indiqué sur la plaquette fixée sous la table ou sur l'emballage) remplacer les injecteurs de tous les brûleurs et, pour ce faire, procéder comme suit:

- enlever les grilles de la table de cuisson et sorter les brûleurs de leur logement;
- dévisser les injecteurs à l'aide d'une clé à tube de 7 mm. et les remplacer par les injecteurs appropriés au nouveau type de gaz (cf.tableau 1 "Caractéristiques des brûleurs et des injecteurs").
- remonter les différentes parties en effectuant les opérations dans le sens inverse.
- en fin d'opération, remplacez l'ancienne étiquette de calibrage par la nouvelle, correspondant au nouveau gaz utilisé, que vous trouverez dans nos centres de Service Après-vente.

Uniquement pour la Belgique:

- en fin d'opération, remplacez l'ancienne étiquette de réglage par celle correspondant au nouveau gaz utilisé qui se trouve dans le sachet des injecteurs fournis avec le produit.

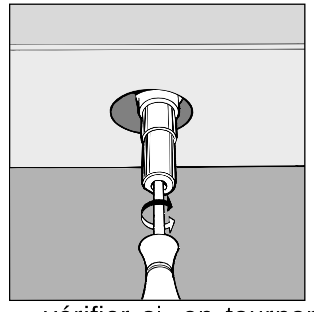
Si la pression du gaz utilisé est différente (ou variable) par rapport à la pression prévue, il faut installer, sur la canalisation d'arrivée, un régulateur de pression approprié conforme aux normes sur les régulateurs de gaz canalisés en vigueur dans le pays.

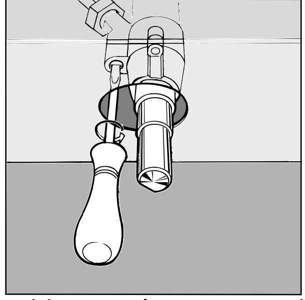
Réglage de l'air primaire des brûleurs (Pour la France et la Belgique)
Les brûleurs ne nécessitent d'aucun réglage de l'air primaire.

Réglage des minima (Pour la France et la Belgique)

- Placer le robinet sur la position minimum;
- enlever la manette du brûleur correspondant et agir sur la vis de réglage située à l'intérieur ou bien à côté de la tige du robinet jusqu'à obtenir une petite flamme régulière;

N.B.: en cas de gaz liquides, il faut visser à fond la vis de réglage.





- vérifier si, en tournant rapidement la manette du maximum au minimum les brûleurs ne s'éteignent pas.
- Sur les appareils équipés de dispositif de sécurité (thermocouple), si le dispositif ne fonctionne pas lorsque les brûleurs sont au minimum, augmenter le débit des minima en agissant sur la vis de réglage.

Aprés avoir effectué le réglage, remettez en place cachets situés sur le by-pass avec de la cire à cacheter ou tout matériel équivalent.

Caractéristiques des brûleurs et des injecteurs

Tableau 1 (Pour la France et la Belgique)

Brûleur	Diamètre (mm)	Puissance thermique kW (p.c.s.*) Nom.	Puissance thermique kW (p.c.s.*) Red.	Gaz liquides: By-pass 1/100 (mm)	Gaz liquides: By-pass 1/100 (mm) (1)	Gaz liquides: Injecteur 1/100 (mm)	Gaz liquides: Débit* g/h ***	Gaz liquides: Débit* g/h **	Gaz naturels: Injecteur 1/100 (mm)	Gaz naturels: Débit* l/h G20	Gaz naturels: Débit* l/h G25
Rapide (Grand) (R)	100	3,00	0,7	41	39	86	218	214	116	286	332
Rapide Réduit (RR)	100	2,60	0,7	41	39	80	189	186	110	248	288
Semi Rapide (Moyen) (S)	75	1,65	0,4	30	28	64	120	118	96	157	183
Auxiliaire (Petit) (A)	55	1,00	0,4	30	28	50	73	71	71	95	111
Triple Couronne (TC)	130	3,25	1,3	60	57	91	236	232	133	309	360
Semi Poissonière (SP)	-	1,50	0,4	30	28	60	109	107	95	143	166
Pression de alimentation (FR)	Nominale (mbar) Minimum (mbar) Maximum (mbar)						28-30 20 35	37 25 45		20 17 25	25 20 30
Pression de alimentation (BE)	Nominale (mbar) Minimum (mbar) Maximum (mbar)						28-30 20 35	37 25 45		20 15 25	25 15 30

Tableau 1 (Pour le Luxembourg)

Brûleur	Diamètre (mm)	Puissance thermique kW (p.c.s.*) Nom.	Puissance thermique kW (p.c.s.*) Red.	I3+ (2) Gaz liquides: By-pass 1/100 (mm)	I3+ (2) Gaz liquides: By-pass 1/100 (mm) (1)	I3+ (2) Gaz liquides: Injecteur 1/100 (mm)	I3+ (2) Gaz liquides: Débit* g/h ***	I3+ (2) Gaz liquides: Débit* g/h **	I2E (2) Gaz naturels: Injecteur 1/100 (mm)	I2E (2) Gaz naturels: Débit* l/h G20
Rapide (Grand) (R)	100	3,00	0,7	41	39	86	218	214	116	286
Rapide Réduit (RR)	100	2,60	0,7	41	39	80	189	186	110	248
Semi Rapide (Moyen) (S)	75	1,65	0,4	30	28	64	120	118	96	157
Auxiliaire (Petit) (A)	55	1,00	0,4	30	28	50	73	71	71	95
Triple Couronne (TC)	130	3,25	1,3	60	57	91	236	232	133	309
Semi Poissonière (SP)	-	1,50	0,4	30	28	60	109	107	95	143
Pression de alimentation	Nominale (mbar) Minimum (mbar) Maximum (mbar)						28 20 35	37 25 45		20 15 25

(2) Voir la plaquette d'immatriculation de l'appareil

Tableau 1 (Pour la Hollande)				**Gaz naturels**	
Brûleur	Diamètre (mm)	Pouissance thermique kW (p.c.s.*)		Injecteur 1/100	Débit* l/h
		Nominal	Réduit	(mm)	G25
Rapide (Grand) (R)	100	3,00	0,7	116	332
Rapide Réduit (RR)	100	2,60	0,7	110	288
Semi Rapide (Moyen) (S)	75	1,65	0,4	96	183
Auxiliarie (Petit) (A)	55	1,00	0,4	71	111
Triple Couronne (TC)	130	3,25	1,3	133	360
Semi Poissonière (SP)	-	1,50	0,4	95	166
Pression de alimentation	Nominale (mbar) Minimum (mbar) Maximum (mbar)				25 20 30

*	A 15°C et 1013 mbar-gaz sec	
**	Propane	P.C.S. = 50,37 MJ/kg
***	Butane	P.C.S. = 49,47 MJ/kg
	Naturele G20	P.C.S. = 37,78 MJ/m^3
	Naturele G25	P.C.S. = 32,49 MJ/m^3

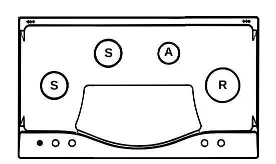
(1) Seulement pour les appareils équipés de dispositif de sécurité (Ref. **F**).



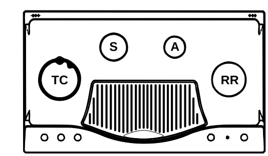
Cet appareil est conforme aux Directives Communautaires suivantes:

- 73/23/**CEE** du 19/02/73 (Basse Tension) et modifications successives;
- 89/336/**CEE** du 03/05/89 (Compatibilité électromagnétique) et modifications successives;
- 90/396/**CEE** du 29/06/90 (Gaz) et modifications successives;
- 93/68/**CEE** du 22/07/93 et modifications successives.

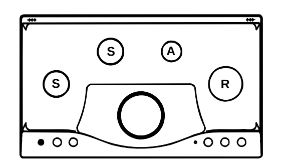
PH 940M / PH 940MS



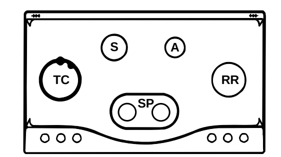
PH 941MSTB



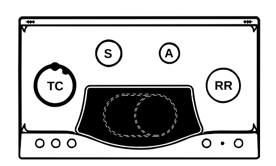
PH 941M / PH 941MS



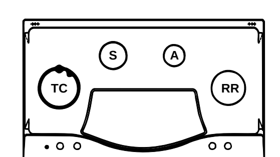
PH 960MST



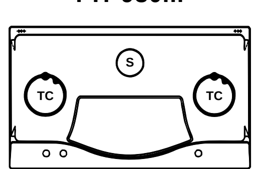
PH 941MSTV



PH 940MST



PH 930...



Merloni Elettrodomestici spa
viale Aristide Merloni, 47 - 60044 Fabriano
tel. 0732/6611 - telex 560196 - fax 0732/662954
www.Merloni.com

Nuovo piano incasso 90
06/99 - 195016907.08 Xerox Business Services - Docutech